BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

habe ich mich nicht in ihre natürliche Geschichte einlaßen können, weil mich solche zu weit von meinem Zwek abgeführt haben würde. Doch habe ich nicht unterlaßen, ihrer Lebensart und ihres Futters zu gedenken, wenn solches zur bessern Erläuterung ihrer diätetischen und mediciniſchen Würkungen etwas beytragen konnte.

Es gehöret nicht zu meinem Plan, die ökonomischen Vortheile zur Aufbewahrung der Speisen, ihre mannigfaltige in den Küchen eingeführte Zubereitungen, und ihre vielfältige Vermiſchung mit andern Speisen, hier anzuzeigen. Diese Dinge hängen gar zu sehr von den Grillen der Menschen und von den besondern Landes = Gewohnheiten ab, als daß ich mich auf eine für andere und für mich selbst nützliche Weise darum bekümmern könnte.

bücher, so voll sind, sondern es sind zuverläßige, wahre, und durch die Erfahrung bestätigte Arzneykräfte. Der äußerliche Gebrauch geht mich hier nichts an. Ich betrachte die thierischen Nahrungsmittel allein nach ihren innerlichen Würkungen.

Wenn man hie und da in meiner Materia alimentaria andere Urtheile, als ich jetzt niedergeschrieben habe, finden sollte; so bitte ich, daß man sich an meine nunmehrige Meynungen halte. Bey jedem Menschen, der die Wahrheit sucht, und sich um Erweiterung seiner Kenntniße bemüht, ändern und bessern sich die Einsichten von Zeit zu Zeit.

und Supplement. Nürnberg. 1773=1776. 9 Bände. 8.

Oeconomische Encyclopädie oder Allgemeines System der Land= Haus= und Staats=Wirthschaft, in alphabetischer Ordnung, aus dem Französisch. übersetzt, und mit Anmerkungen und Zusätzen vermehrt, von D. Joh. Georg Krünitz. Berlin 1773=1776. 9 Bände. 8.

Onomatologia forestalis piscatorio venatoria, oder vollständiges Forst= Fisch= und Jagd=Lexicon. Frankfurt und Leipzig. 1772. 1773. 3 Theile. 8.

Jacob Reinbold Spielmanns Anleitung zur Kenntnis der Arzneymittel. Aus dem Lateinischen. Strasburg. 1775. 8.

Vorläu=

gleichartiges, und läßt sich deswegen in unsere Natur leichter verwandeln, als die Speisen aus dem Pflanzenreiche, welche einer größern Bearbeitung unsers Magens und unserer Gefäße bedürfen, ehe sie in die thierische Natur übergehen können. Dennoch ist die vegetabilische Kost dem Menschen eben so nothwendig und heilsam; sie ist ihm unentbehrlich zur Verbesserung und Verhütung der Fehler und Uebel, die in unserm Körper durch den beständigen Genuß bloßer animalischer Speise gewiß entstehen. Die Einrichtung unserer Maschine ist von solcher Beschaffenheit, daß uns eine vermischte Kost aus Fleisch und Vegetabilien schlechterdings nöthig ist, wenn wir gesund bleiben sollen. Diejenigen meiner Leser, welche darüber nähere Erklärungen zu haben wünschen, ersuche ich meine allgemeine Abhandlung §. 142 bis §. 146 nachzulesen.

§. 2.

Aus allen Gattungen von Thieren, nur die Gewürme ausgenommen, hat sich der Mensch viele Arten zur Speise auserkohren. Er genießet viele Arten von vierfüßigen Thieren, von Vögeln, Fischen, und Schaalthieren. Die Wahl der einzelnen Arten richtet sich bey vielen Menschen, ja bey vielen Nationen, nach Grundsätzen der Religion, nach Gewohnheit, Vorurtheil, Nothwendigkeit und richtigem oder verderbtem Geschmak. Der Philosoph kann darüber angenehme Betrachtungen anstellen. Der Naturkündiger und Diätetiker findet aber in der Beschaffenheit des Fleisches und der andern Theile bey den unterschiedenen Gattungen und Arten der Thiere so viele Abweichungen, daß er große Untersuchungen anstellen muß, wenn er von der Verdaulichkeit und Nahrhaftigkeit der mancherley thierischen Speisen, und von ihren gesunden oder ungesunden Eigenschaften, richtig urtheilen soll. Es hat zwar mit

der

der thierischen Speise nicht die Bewandnis, wie mit den vegetabilischen Alimenten, die mehrentheils außer ihren Nahrungssubstanzen noch medicinische Bestandtheile in sich haben, wodurch sie sich in so viele Claßen unterscheiden, und wodurch sie so mannichfaltige Nebenwürkungen und große Veränderungen in unserm Körper hervorbringen. Alle animalische Kost, die nicht wie z. E. die Milch und die Eyer, von Natur flüßig ist, besteht aus Fasern, die eine Gallerte in sich schließen, und aus mehr oder weniger Fett. Noch gehört zur Mischung der thierischen Theile ein flüchtiges Salz, welches im frischen Zustande gering und in den thierischen Säften so eingewickelt ist, daß man wenig Rükficht darauf nehmen darf. Nur dann, wenn man seine größere Menge und seine mehrere Entwickelung durch den Geruch und Geschmak erkennet, zeigt es die Neigung der animalischen Speise zur Fäulniß, oder seine bereits würklich angefangene Fäulniß an. Nun das scheinen ja wenige Umstände zu seyn, worauf der Diätetiker bey der animalischen Speise zu sehen hat. So läßt es bey dem ersten Anblick. Aber bey näherer Betrachtung findet sich, daß nicht allein jede Gattung von Thieren ihre eigene Gallerte und ihr eigenes Fett hat, sondern daß auch in den besondern Theilen jedes Thiers die Gallerte und das Fett von unterschiedener Menge, Reinigkeit, und Dichtigkeit sind, und endlich auch, daß es in der Textur der Fasern einen großen Unterscheid giebt. Die Untersuchung dieser Verschiedenheiten ist für den Diätetiker wichtig. Er wird dadurch in den Stand gesetzt, zu bestimmen, welche Arten der Thiere, und welche Theile derselben, man sich zur Nahrung dieses oder jenes Menschen zu bedienen hat, nach der unterschiedenen Absicht, die man bey seiner Ernährung hat, oder nach den unterschiedenen Verdauungskräften, deren sein Magen fähig ist. Denn die Gallerte und das Fett, als die einzigen in der thierischen Speise

befindlichen Nahrungssubstanzen, sind denn nur erst uns zu nähren im Stande, wenn sie durch unsere Kräfte in unsere Natur verwandelt worden sind.

§. 3.

Drey wesentliche Punkte sind es, worauf es allemal bey allen Speisen ankommt. Ist die Speise nahrhaft, verdaulich, und gesund? Sollen diese drey Dinge richtig beantwortet werden, so müssen vorerst wieder drey andere Stücken in Erwägung gezogen werden. Nemlich erstlich, wie sind die Verdauungskräfte desjenigen Menschen beschaffen, der ein diätetisches blos auf ihn selbst sich beziehendes Urtheil über diese oder jene Speise verlangt? Denn jedermann weiß, daß zur guten Verdauung auch ein guter reiner Magen gehöret, und daß dabey die Galle scharf genug, und solche sowohl als auch der Speichel und die im Magen abgeschiedenen Auflösungssäfte in hinreichender Menge vorhanden seyn müssen. Die Untersuchung dieses Stüks ist oft sehr schwer, weil sie sich so sehr auf den individuellen Zustand der Menschen gründet. Daher ist die Regel am besten: Prüfe dich; meide, was dir schadet; genieße mäßig, was dir bekommt. Wer so handelt, fährt am sichersten. Ich kann zur Befriedigung meiner Leser nichts thun, als nur einige allgemeine Betrachtungen, in so weit sie die Fleischspeisen betreffen, darüber anstellen. Das kann §. geschehen. Das zweyte Stück bey der Bestimmung der Nahrhaftigkeit, Verdaulichkeit, und Heilsamkeit der Speise besteht in der Untersuchung der natürlichen Beschaffenheit der Speise selbst. Da sieht man bey dem Fleisch und allen thierischen Speisen auf den Zusammenhang der Fasern, auf die Dichtigkeit und Zähigkeit der Gallerte, auf ihre Menge und Reinigkeit, auf die mit derselben vermischten Salze, Schleime, und Erden, und auf die Menge und Reinigkeit des Fetts. Endlich

drittens

drittens macht die Zubereitung der Speisen einen wichtigen Gegenstand aus, sobald die Frage entsteht, ob eine Speise nahrhaft, verdaulich, und gesund sey. Welche gewaltige Vernäderungen in den Speisen, welche große Verbesserungen und Verschlimmerungen unserer Nahrungsmittel, durch die Künsteleyen der Menschen können hervorgebracht werden, und nach welchen Grundsätzen man eigentlich die Speisen für uns zubereiten sollte, das alles findet man in dem vierten Kapitel meiner allgemeinen Abhandlung von den Nahrungsmitteln weitläuftig ausgeführet. Diejenigen Leser, welche sich dieses Kapitel, wie auch das dritte Kapitel gedachten Buchs, wo ich von dem Unterscheid der Nahrungsmittel gehandelt habe, recht bekannt gemacht haben, werden diejenigen Anwendungen, die ich davon auf die thierischen Speisen nunmehr machen werde, desto besser nutzen können.

§. 4.

Die vierfüßigen Thiere und die Vögel haben die meiste wahre Gallerte, das heist, sie haben einen wahrhaftig klebrigten Saft, der sich im Magen ganz auflösen läßt, in das Blut gehet, und durch unsere Naturkräfte in einen thierischen Leim ausgetrocknet wird, der den Abgang unserer festen Theile wieder ersetzet, so daß solche zugleich ihre Biegsamkeit behalten. Desgleichen haben auch die vierfüßigen Thiere und die Vögel das meiste wahre Fett, das heist, ein wahrhftig Butterhaftes Oel, welches durch Hülfe des Speichels, der Galle, und anderer in unsern Verdauungswerkzeugen befindlicher Auflösungssäfte auch in Milchsaft verwandelt wird, und unserm Blute diejenigen brennbaren klebrigtöligten Theile liefert, welche demselben zu seiner Dichtigkeit, Röthe, und Wärme so nothwendig sind. In den Fischen hingegen und in den meisten Schaalthieren, die Krebse ausge-

nommen, haben die Gallerte und Fett nicht ganz die vollkommenen chymischen und diätetischen Verhältnisse. Die Gallerte in diesen Thieren ist mit einem dicken zähen Schleim oder mit zu vielen Wasser vermischt, folglich im ersten Fall nicht auflösbar genug, und im letzten Fall nicht genug nahrhaft, überhaupt aber nicht so fein durchgearbeitet, als in den vierfüßigen Thieren und Vögeln. Diesen Fehler hat auch das Fett der Fische. Dasselbe ist nicht so gleichartig, nicht so süßöligt, nicht so rein, und folglich auch zur Ersetzung der rothen Blutkügelchen nicht so geschickt. Die ausführlichere Betrachtung der Fische und Schaalthiere verspare ich bis zum 4 und 5. Capitel. Ehe ich aber jetzt weiter gehe, will ich ein vor allemal erinnern, daß die Nahrhaftigkeit des Fleisches sehr von der Consistenz der Gallerte abhängt. Die gute Verdauung des Fleisches ist bey jedermann eine erwünschte Sache, aber nicht immer ist das gutverdaute Fleisch sehr nahrhaft. Soll es das seyn, so muß die Gallerte auch die zur tüchtigen Nahrung nöthigen Eigenschaften besitzen. Eine dünne Gallerte giebt eine zu leichte Nahrung, welche durch die Lebenskräfte selbst bald wieder verzehret wird. Die daraus erzeugten Säfte sind zu flüßig und dünn, und die festen Theile werden davon locker und schwammigt. Je dichter aber die Gallerte ist, desto dauerhafter ist die Nahrung, weil daraus ein dichtes Blut und ein stärkerer Zusammenhang unserer festen Theile entsteht. Jedoch muß die Consistenz der Gallerte nur bis zu einen gewissen Grad gehen, wenn sie nahrhaft bleiben soll Denn sobald sie zu zähe ist, läßt sie sich im Magen schwer auflösen, und wenn sie bey robusten Leuten durch starke Verdauungskräfte etwas verdünnet, und in das Blut gebracht worden, so verändert sie ihre zähe Natur nicht, sondern wird in den Zwischenräumen unserer Fasern zu einer harten erdigten Maße ausgetrocknet, und macht steife Fasern. Gemeiniglich

geben

geben auch solche zähe Speisen wenig Nahrung. Das meiste ist Recrement. Von dieser Beschaffenheit sind das Fleisch der alten Thiere, die Knorpel, Sehnen, Ligamente, Membranen, membranöse dicke Eingeweide, und harte Beine. Sie füllen zwar den Magen, können aber weder zur Ersetzung des Bluts, noch zur Stärkung und Erquickung, dienen. Die meiste und beste Gallerte steckt in dem saftigen Fleische, in den weichern Eingeweiden, und schwammigten zärtern Beinen.

§. 5.

In allen Thieren bestimmt die Größe und das Alter am besten die Nahrhaftigkeit und Verdaulichkeit der von ihnen genommenen Speise. Man kann sicher behaupten, daß das Fleisch desto fester und trokener, und die Gallerte desto dichter und nahrhafter sey, je mehr ein Thier das andere an Größe übertrift. Daher haben die vierfüßigen Thiere vor allen den Vorzug, insbesondere zur Ernährung arbeitsamer und starker Leute, und für die, deren Magen seine Schuldigkeit thut. Der Arbeiter würde bald kraftlos hinsinken, wenn er, auch bey dem besten und derbesten Gemüse, lauter junge Hüner, Tauben, und Gänsebraten essen sollte. Er braucht ein gutes Stück Rind- oder Schweinefleisch, wenn er zur Arbeit tüchtig bleiben soll. Dergleichen Fleisch, sollte er sich auch nur ein oder zweymal in der Woche darinn satt essen, hält bey ihm länger gegen, als wenn er alle Tage mit Gerichten vom besten Geflügel gespeiset würde. Kaum ist es nöthig anzumerken, daß der Schluß von der Größe des Thiers auf die Festigkeit und Nahrhaftigkeit seines Fleisches auch bey den unterschiedenen Geschlechtern und Gattungen der Thiere Statt finde. Einerley Portion Rindfleisch gegen Hammelfleisch, ein Hirsch oder wildes Schwein gegen einen Hasen, ein Auerhahn gegen eine Gans, und letztere gegen ein Huhn

oder eine Taube. Welch ein großer einleuchtender Unterscheid in der Nahrhaftigkeit und Verdaulichkeit dieser Speisen!

§. 6.

Weit mehr kommt es auf das Alter der Thiere an. Denn nach dem unterschiedenen Alter haben die Fasern einen mehr oder weniger festen Zusammenhang, und eine größere oder geringere Menge Gallerte, deren Flüßigkeit und Auflösbarkeit immer mehr abnimmt, je älter das Thier wird. Die ganz jungen Thiere, die neugeborenen, und welche nur einige Monate alt sind, haben ein zu weiches und wässerigtes Fleisch, und wir erschlappen unsern Magen durch dessen Genuß. Dasselbe wird uns auch wegen seiner eckelhaften Süßigkeit leicht zuwieder. Seine Gallerte ist zu dünn und wässerigt, noch nicht wahre Gallerte, mehr ein dünner Schleim, dem die Eigenschaft fehlet, durch das Gerinnen zum rechten thierischen Leim zu werden. Wenn die Thiere ein halbes Jahr und älter sind, so schikken sie sich besser zu unserer Nahrung. Dergleichen junge Thiere, und diejenigen von einem mittlern Alter, haben ein nicht zu lockeres aber auch nicht zu hartes Fleisch. Solches ist entweder zart und saftig, oder, wenn es schon derber ist, doch noch von einem leicht zertrennbaren Zusammenhang, insbesondere wenn man es auf gute und einfache Art zubereitet. Solches Fleisch kann durch Kauen leicht zermalmet, und in einem gesunden Magen leicht verdauet werden. Seine Gallerte hat gerade die gehörige Consistenz, läßt sich auflösen, und gerinnet zu einem biegsamen Leim. Von solcher Speise bekommen wir wahre gute Nahrung, viel Blut, viel Kräfte. Sie kann mit Recht eine nahrhafte weiche leichtverdauliche Speise genennet werden. Dagegen hat ein altes Thier eine dichte zähe lederhafte Gallerte, die sich mit Mühe in lockere

Theile

Theile zerlösen läßet. Das Fleisch ist hart und in aller Absicht schwerverdaulich. Das ist so bekannt, daß ich darüber nicht viel Redens machen darf. Dergleichen Fleisch ist auch wenig nahrhaft, aus Ursachen, die ich im 4. §. angezeigt habe. Einige Thiere haben zwar ein hartes und vergleichungsweise schwerverdauliches Fleisch, welches aber doch sehr nahrhaft ist, wenn es von einem robusten Magen bezwungen wird. Denn es hat hinlänglichen Vorrath an guter Gallerte. Die Fleischspeisen dieser Art gehören unter die nahrhaften schwerverdaulichen Speisen.

§. 7.

Von der allgemeinen physikalischen Betrachtung der Fleischspeisen wende ich mich nun zu ihrer diätetischen Beleuchtung. Auch hier kann ich nur allgemeine Sätze vortragen, und vorjetzt darf ich noch nicht an die unterschiedenen Subjecte, Temperamente, und Krankheiten der Menschen denken. Denn ehe wir lernen können, wem und in welchen Krankheiten die Speisen aus dem Thierreich nützlich oder schädlich sind, müssen wir erst wissen, was überhaupt dazu gehört, um eine gesunde Nahrung aus der animalischen Speise zu erlangen. Ich würde gern viele meiner Leser über diesen Punkt in ihrer ruhigen Unwissenheit laßen, wenn nicht die Wichtigkeit der Sache und die Vollständigkeit meiner Abhandlung darunter litte. Uns armen Stadtleuten geht es nun einmal nicht anders, als daß wir uns bey dem Genuß unserer Nahrung oft auf die Wachsamkeit unserer Obrigkeit, auf die Rechtschaffenheit und Willfährigkeit der Fleischer, Brauer, Becker, Köche, und Köchinnen verlaßen müssen. Die Landwirthe haben in diesem Stück einen großen Vorzug für uns, da sie ihr Vieh selbst futtern, selbst einschlachten, das Fleisch selbst einpöckeln, u. s. w. Sie sind also von der Reinigkeit und gesunden

Beschaffenheit ihres Fleisches gewiß. Wer die Wahl hat, zu essen, was er will, der muß keine andere Thiere essen, als solche, die völlig gesund sind, sich an gesunden Orten aufhalten, sich mäßig bewegen, und ein gutes gesundes Futter genießen. Bey dem Genuß eines solchen Fleisches behält der Mensch reine, gute, gesunde Säfte. Wenn man weiß, welche Lebensart ein Thier führet, und welches Futter es genießet, so kann man mit leichter Mühe bestimmen, ob die in dem Fleisch dieses Thiers befindlichen Säfte rein, milde, und gleichartig, oder roh, scharf, und unrein sind. Ich habe davon ausführlich in meiner allgemeinen Abhandlung §. 38. gehandelt. Daselbst findet der Leser die Ursachen aufgezeichnet, warum das Fleisch derer Thiere, die in freyer Luft herumgehen, und sich ihr Futter selbst suchen, nahrhafter und gesunder sey, als das Fleisch der im Stalle gefutterten oder in Behältnissen gemästeten Thiere. Im 39. §. habe ich bewiesen, daß diejenigen Thiere, welche nichts als Gras, Getreide, Kräuter, Wurzeln, Körner, Nüße, und Früchte genießen, ein schmackhaftes und gesundes Fleisch haben; dagegen diejenigen Thiere, die von Koth, Schlamm, Gewürme, und Fischen leben, desgleichen die Raubthiere, ein ungesundes, unreines, rohsaftiges, scharfes Fleisch haben, das sich zu unserer gesunden Ernährung gar nicht schicket, und dessen öfterer Genuß uns nicht allein eckelhaft wird, sondern auch schreckliche, krätzige, scorbutische, und faule Krankheiten verursachet. Traurige Exempel von den tödtlichen Eigenschaften des gegessenen Fleisches von kranken und umgefallenen Thieren habe ich im 152. §. meiner allgemeinen Abhandlung weitläuftig erzählet. Wem es um eine gesunde Nahrung zu thun ist, der muß frischgeschlachtetes Fleisch, das nur einige Tage alt ist, zu seiner Speise wählen. Dergleichen Fleisch hat einen milden Nahrungssaft, und das in ihm enthaltene flüchtige Salz ist so darinn eingewickelt

wickelt, daß es unsere Säfte nicht verunreinigen kann. Hat aber das Fleisch schon viele Tage gelegen, so daß Luft und Wärme in demselben eine Zerstörung gemacht haben; so wird der Nahrungssaft scharf, das Salz entwickelt sich, und das Fleisch bekommt eine Neigung zur Fäulniß, oder ist schon halb faul. Gewiß derjenige thut seiner Gesundheit keinen Vortheil, der das Wildpret denn am liebsten isset, wenn es recht voll Maden ist.

§. 8.

Das Fleisch ist das beste und vornehmste Nahrungsmittel, welches wir von den Thieren nehmen. Doch geben auch die Milch und Eyer, wie wir hiernächst sehen werden, sehr nahrhafte Speisen ab. Die übrigen Theile der Thiere werden mehr um des Wohlgeschmacks willen, oder, um den hungrigen Magen auszufüllen, gegessen. Man hat es in unsern Tagen darinn weit gebracht, den unschmackhaftesten und nahrlosesten thierischen Körpern durch künstliche Zubereitungen und allerhand Saucen bey leckern Leuten einen Werth zu verschaffen. Das zwingt mich, mancher thierischen Speise hier zu erwehnen, die sonst in keiner Betrachtung kommen würde. Ich mache mit dem Kopf den Anfang. Derselbe wird an manchen Thieren bald wegen seines angenehmen Fleisches, bald wegen des Gehirns sehr geschätzt. Das Mark im Kalbskopf, den man gekocht und wegen der Weichlichkeit seines Fleisches mit einer sauren Brühe zu essen pflegt, desgleichen das Mark im gebratenen Hammel- und Lammskopf, hat vor allen den Vorzug. Schlechter am Geschmack ist das der Ochsen, Schaafe, Schweine, u, s. w. Das Gehirn der Hasen und Caninchen soll, nach dem Bruyerin, das Gedächtnis schwächen. Ich bin aber einem jeden gegen dieses Unglück Bürge, wenn er diese Speise verdauen kann. Denn das ist bey dem Gehirn und Rückgrads-Mark aller

vier-

vierfüßigen Thiere kein kleiner Umstand, daß es feucht, und schleimigt, und daher schwerverdaulich ist. Man kann nicht viel davon ohne Eckel genießen, und es verdirbt leicht in unserm Magen, drükt denselben, und macht Sodebrennen, Magenweh, und Colicken. Darum müssen wir es mit Gewürzen oder sauern Brühen zugerichtet oder gebraten, mit Pfeffer und Salz, essen. Darum hielt Pythagoras das Gehirn und Mark der Thiere für eben so schädlich als die Bohnen, und verbot dessen Genuß seinen Schülern eben so nachdrücklich. Das Gehirn in den Vögeln ist trockener und dichter, und vergleichungsweise leichtverdaulicher. Den Vorzug haben, nach dem Elsholz, das Gehirn der Hüner, Rebhüner, Fasanen und Pfauen. Einige fleischigte Theile des Kopfs werden an gewissen Thieren, als angenehm schmeckend, nahrhaft, zart, und leichtverdaulich geschätzet. Z. E. das Backenfleisch am wilden Schweinskopf, an Kälbern und Lämmern; der Gaumen am Ochsen; die Zunge an Kälbern, Hammeln und Ochsen, welche an diesen Thieren weich und zart, und selbst Genesenden zur Speise zuzulaßen ist. Die Zunge von Schweinen, Hirschen, und den andern Thieren, ist geringer, doch aber nicht schwer zu verdauen. An der Zunge ist die Wurzel allemal zärter als die Spitze. Unter den Fischen ist die gebratene Karpenzunge sehr süß, leichtverdaulich, und eine große Delicatesse. Nächstdem folgen die Zungen von einer Gese, Barme, einem Bley und Braßen. Noch wird von vielen der Kopf am Karpen, Lachs, und Wels sehr geschätzet. Die Lachs-Augen sind fett und delicat. Am Kalbe sind die Augen eine leichtverdauliche gesunde Speise, weil sie mit Fett, weichem Fleisch, und zarten Häuten umgeben sind.

§. 9.

§. 9.

Ich komme zu den Eingeweiden. Das Herz ist in allen Thieren eine trockene, zaserigte, schwerverdauliche Speise, woraus man nichts macht. Die Lungen, wenn sie nicht angefaulet sind, geben eine leichte, schwache, und etwas feuchte Nahrung. Wenn die Leber gesund seyn soll, muß sie von jungen Thieren seyn, z. E. von Kälbern und Lämmern. Da ist sie groß, zart, und saftig. In erwachsenen Thieren ist die Leber kleiner, aber dicht und hart, und magendrückend. Die Gänseleber ist von je her für delicat und gesund gehalten worden. Vor Alters wuste man zu Rom den Gänsen große Lebern zu verschaffen, indem man sie mit Feigen und Milch mästete. Die Lebern vom Hecht, Kaulbarsch, Wels, und von der Quappe, stehen in Ansehen. Die Milz und die Nieren sind keine gute Speise. Doch sind die Kälber- und Lämmer-Nieren nicht zu verachten. Der Magen und die Kaldaunen sind von geringer Nahrhaftigkeit. Das Gekröse aber von einem saugenden feisten Kalbe, allenfalls auch vom Lamm, ist ein gutes und nahrhaftes Essen. Die Ruheiter werden sehr hochgehalten, weil sie locker und weich sind.

§. 10.

An den gemästeten Hünern, Capaunen, und Kalkaunen, ist der Steuß ein Lekkerbissen; wenn aber gar zu viel Fett daran ist, so muß er mit Salz gegessen werden; sonst entsteht leicht Eckel, Sodebrennen, und Colick. Die Flügel gleichen dem Fleisch ihrer Vögel, und zwar sind die von denen Vögeln am gesündesten, welche viel herumfliegen. Das Untertheil, welches am Rücken sitzt, ist allemal fleischigter und saftiger, als der dürre und sehnigte Oberflügel. Wenn der Schwanz an den Fischen nicht die meisten Gräten hätte, so wäre es das

zar-

zarteste und gesündeste Stück. Bey dem Hecht, Dorsch, Wels, Zander, und der Lachsforelle, hat der Schwanz die wenigsten Gräten, und man isset ihn daher gern. Von den Floßfedern, der Milch, und dem Rogen der Fische, werde ich an den gehörigen Orten in der Abhandlung von den Fischen ausführlicher reden. Von der Milch der vierfüßigen Thiere wird alles nöthige zu seiner Zeit, und vornemlich bey der Betrachtung des Rindes, gesaget werden. Der Eyer werde ich bey jedem Thier besonders gedenken. Hier bleibt mir noch übrig vom Blut der Thiere und vom Fett zu handeln.

§. 11.

Es kann niemanden unbekannt seyn, daß Moses allen Israeliten, ja allen Fremdlingen, das Blutessen verboten hatte. Auch die Apostel und ersten Christen hielten es für recht, wenn sich die Neubekehrten aus den Heiden der Blutspeisen gänzlich enthielten. Es kann seyn, daß das heiße Clima, in welchem das Blut leichter zur Fäulniß geneigt ist, dergleichen Verbot nothwendig machte. Wenn man aber darum die Blutspeisen so unbedingterweise für höchstschädlich und giftig hält, und wenn man behaupten will, daß sie den Menschen zur Grausamkeit und zu viehischen Begierden geneigt machen; so scheint man den öftern und häufigen Genuß der Blutspeisen nicht gehörig von ihrem seltenen und mäßigen Gebrauch zu unterscheiden. Wer weiß, welche Ursachen und Umstände den Kayser Leo mögen bewogen haben, durch ein eigenes Gesetz eine schwere Strafe auf diejenigen zu legen, welche Blutwürste kaufen und verkaufen. Viele halten die Erzählungen der Geschichtschreiber, nach welchen Aeson, Midas, Themistocles und Hannibal sich mit getrunkenen Stierblute sollen vergiftet haben, für bloße Mährchen. Plinius widerspricht sich in seinem Urtheile über das Stierblut. Er

erklärt

erklärt es an einem Orte für ein Gift, und an einem andern Orte sagt er, daß es die Priester zu Aegira ohne Schaden trinken. Matthiolus versichert in seinen Anmerkungen über den Dioscorides, daß das Stierblut wenig oder gar keinen Schaden thue, wenn man nur nicht eine große Menge und ganz warm, wie es aus der Ader kommt, trinke. Und Geoffroy schreibt, daß die Erfahrungen, welche mit dem Stierblut gemacht worden, seine giftige Eigenschaft nicht bestätigen; vielmehr werde es als ein zusammenziehendes Mittel bey Dysenterien und übermäßigen Blutflüssen mit Weineßig vermischt gegeben. Hingegen hat Timäus von Güldenklee eine Beobachtung von einem Salzsieder mitgetheilet, welcher nach einem guten Trunk Stierblut erschreckliche Zufälle bekommen hatte, und Timäus hat dergleichen auch nach dem häufig getrunkenen Blut der Gänse, Schweine, und Schaafe bemerket. Zacutus Lusitanus führt ein Exempel von einem nach getrunkenen Blut entstandenen Wahnwitz an. Bartholin hat ein eigenes Buch von den verbotenen Blutspeisen geschrieben, und darinn die Menschen, die von Blutwürsten und von schwarzen Blutbrühen große Liebhaber sind, in Angst und Furcht gesetzet. Allein man darf sich bey den unterschiedenen Meynungen und den oft übertriebenen Urtheilen der Aerzte nicht irre machen laßen. Wenn die Rede vom frischen fließenden Blute ist, so glaube ich ebenfalls, daß solches, wenn es häufig getrunken wird, dem Menschen oft schädlich seyn kann. Denn es gerinnet in dem warmen Magen, wird daselbst dicht und klümprigt, bleibt lange liegen, ehe es verdaut wird, macht daher Drücken und Kneipen, wird endlich faul, und verunreiniget unsere Säfte im höchsten Grade. Aber so schlimm scheint das gekochte Blut, das durch allerhand Zubereitungen in der Küche veränderte und meistens mit Gewürzen vermischte Blut, nicht zu würken.

Wir

Wir sehen doch bey uns viele Leute Blutwürste und Blutbrühen ohne Schaden essen; und was sollen sie bey gemeinen Leuten, deren Lieblingskost sie sind, schaden, da sie bey ihren Arbeiten und Bewegungen gute Verdauungskräfte haben? Man könnte diese Speisen entbehren, da sie weder Nahrung geben, noch unser Blut verbessern. Aber ungesund sind sie wohl nicht, als nur, wenn sie nicht verdaut werden, wie bey Kranken, Schwächlichen, Stillsitzenden, und Hypochondristen. Vornemlich sind die Blutwürste wegen des vielen Fetts für wenige nütze.

§. 12.

Das Fett der Thiere, wohin auch das Knochenmark gehöret, verdient unsere ganze Aufmerksamkeit, weil es viele Leute giebt, welche gern fettes Fleisch und fette Suppen essen, viel Butter an den Speisen lieben, und sich am Speck, Schweineschmalz, und Gänseschmalz ergötzen. Sogar das unangenehme Fischfett und Thran ist bey einigen nordischen Völkern eine beliebte Speise. Ueberhaupt sind alle Nordländer große Liebhaber von der Butter und vom Fett. Die äussern Norwegen, die Isländer Grönländer und Lappländer, essen alle Fette, sie mögen auch noch so scharf und verdorben seyn, sehr gern, ja selbst den thranigten Heyspeck und Wallfischthran. Sie essen solche mehrentheils auf gedörreten Fischen. Die Einwohner der Insel Färoee bedienen sich statt der Butter des sogenannten Rutalgs. Derselbe wird von anderm Talge folgendermaßen gemacht. Sie legen den frischen Talg in Stücken zusammen, und laßen ihn einige Zeit liegen, und in Fäulniß kommen. Hernach hacken sie ihn klein, schmelzen ihn nur halb, und kneten ihn in große Stücken zusammen. Alsdenn vergraben sie dieselben in sumpfigter Erde, und je länger dieser Talg darinn verwahrt wird, desto besser wird er.

Wenn

Wenn er alt und zerschnitten wird, hat er den Geruch eines alten Käse. Mit dergleichen Talg versehen sie sich alle Jahre, und bedienen sich desselben statt der Butter zu ihren Speisen. In Rußland, und vornämlich an der Wolga, gebrauchen auch ordentliche Leute den aus dem reinen Fischfett ausgesottenen Thran statt des Oels und der Butter zum Braten der Fische und zur Verfertigung ihrer Grütze. Es schmeckt, sagt Gmelin, demjenigen, der daran gewohnt ist; dem aber dünkt es eckelhaft, wenigstens im Anfang, wer sich sonst an den Speisen nur des Oels und der Butter bedient hat. Jedoch heißt es, man könne daran bald einen Geschmack finden.

§. 13.

Das Fett ist Oel, das im frischen Zustande milde und ohne alle Schärfe ist, das aus entzündbaren Theilen besteht, die mehr oder weniger mit schleimigten oder mit erdigt schlammigten und klebrigten Theilen vermischt sind. Dieser Unterscheid der natürlich beygemischten Theile bestimmt die Flüßigkeit und Reinigkeit des Fetts. Bey jungen Thieren ist es noch außerdem mit wässerigtgallerigen Theilen, bey ältern hingegen mit mehr leimigten Säften vermischt, wie solches aus der Gegeneinanderhaltung des Fetts von Kalbfleisch und Rindfleisch erhellet. Denn das erstere giebt bey dem Kochen ein zartes Oel, das sich noch ziemlich mit der Brühe vereiniget; das letztere hingegen gerinnt weit schneller an der kühlen Luft, und verwandelt sich in einen zähen Talg, welcher viele erdigte und klebrigte Theile in sich hält. Es ist eine allgemeine Eigenschaft des Fetts und alles Oels, daß es die trocknen Dinge schlaff und geschmeidig macht und erweichet. Ein vertrocknetes Stück Leder wird weich

und geschmeidig, wenn man es mit Oel tränket. Das Einsalben der Gelenke ist ein gutes Mittel zur Erhaltung und Wiederherstellung ihrer Beweglichkeit und Geschmeidigkeit. Unsere Muskeln sind darum von Fett umgeben, damit sie ihre zu den Bewegungen so nöthige Biegsamkeit behalten. Eben dazu dienet auch das Mark, ohne welchem die Knochen noch leichter zerbrechen würden. Wie trocken und steif sind nicht die Fasern bey Alten, weil es an dem schlüpfrigmachenden Fett fehlet! Wie schlaff und locker ist hingegen alles bey fetten Leuten! Es ist bekannt, daß ein mit Oele getränktes Papier kein Wasser durchläßet. Denn das Oel verstopfet die subtilsten Gänge, in welche sich sonst eine wässerigte Feuchtigkeit hineinziehen würde, und Oel und Wasser laßen sich nicht miteinander einmischen. Daß dieses auch bey dem menschlichen Körper Statt finde, erhellet daraus, weil die Haut da, wo sie mit Fett oder Oel bestrichen ist, nicht mehr ausdünstet, indem die mit Oele erfüllten Schweißlöcher dem wässerigten Dunste nicht mehr den Durchgang verstatten. Endlich weiß jedermann, daß Fett und Oel sehr leicht verdirbt scharf und ranzigt wird, wenn es in einer feuchten Wärme steht. Dergleichen verdorbenes Oel steckt alles flüßige, was damit vermischt wird, durch seine Fäulniß an, und nagt, wie eine beitzende und fressende Arzney, an den Gefäßen, worinn es enthalten ist. Drey Dinge sind es also, welche man in dem Urtheile über die Würkung fetter Speisen in dem menschlichen Körper vor Augen haben muß. Nemlich 1) des Fetts erweichende und schlaffmachende Eigenschaft, 2) seine Unfähigkeit, sich mit wässerigten Theilen zu vermischen, und darinn aufzulösen, und 3) seine große Neigung zur Schärfe und Fäulniß in der Wärme. Nach diesen Eigenschaften hat auch der berühmte Herr Doctor Unzer ehedem die Würkungen fetter Speisen so gründlich beurtheilet, daß ich meine Leser nicht

besser

besser als mit seinen eigenen Worten darüber unterrichten zu können glaube.

§. 14.

"Alles wohl überlegt", schreibt vorbelobter Arzt, „so kommt für die fetten thierischen Speisen ein Urtheil „heraus, das ihnen nicht vortheilhaft ist. Das Fett „ist noch unverdaulicher als die Gallerte. Da es sich „mit der Fleischbrühe nicht vermischt, noch von ihr auf„gelöset wird, weil wir sehen, daß es allezeit auf den „Suppen oben auf schwimmt, und da doch gleichwol „die Brühen der nahrhafteste Theil der thierischen Spei„sen sind; so folgt hieraus unwidersprechlich, daß sich das „Oel von fetten thierischen Speisen nicht von selbst mit „dem Nahrungssafte vermische, der durch die Verdauung „aus andern Speisen herausgearbeitet, und dem Körper „zur Nahrung zugeführt wird. Wir würden von Fett „und Oel überhaupt nicht die geringste Nahrung haben, „und müsten also dergleichen Speisen schlechterdings mei„den, wenn nicht die gütige Natur ein künstliches Mittel „erfunden hätte, uns diese Speisen einigermassen nahr„haft und unschädlich zu machen. Man weiß, daß die „Seife ein Mittel sey, wodurch sich öligte und wässerigte „Theile mit einander verbinden lassen. Wenn man Fett„flecke aus dem Leinenzeuge herausbringen will, die das „blosse Wasser nicht wegnimmt, so reibt man sie mit Sei„fe im Wasser, wodurch das Wasser geschickt gemacht „wird, das Oel an sich zu nehmen, und die Leinwand da„von zu befreyen. Die Natur braucht auch eine solche „Seife, um die fetten Theile der Speisen in unserm Ma„gen mit der Brühe und mit unsern übrigen Nahrungs„säften zu vereinigen, und sie auf solche Weise geschickt „zu machen, ins Blut überzugehen, und unserm Körper „zur Nahrung zu dienen. Diese Seife ist die Galle, „und der Speichel, und der Saft einer grossen Drüse,

„die unter dem Magen liegt, und sich in das erste Gedärm „eröffnet. Mit allen diesen Verdauungssäften, mit der „Galle, und mit dem Speichel, kann man eben so, wie „mit der Seife, Fettflecken aus der Leinwand herausbrin„gen; und da sich diese Säfte gleich bey dem Anfange „der Verdauung häufig mit den Speisen vermischen, so „arbeiten sie auch aus den fetten Speisen die Nahrung „für unsern Körper heraus. Die auflösende Kraft dieser „Verdauungssäfte ist eines der wesentlichsten Stücke zur „Verdauung der Speisen. — Diesem allen aber ohner„achtet ist doch das thierische Fett eine Speise, welche zar„ten Personen viel zu unverdaulich ist. Ich will die „Feindseligkeiten alle erzählen, welche die fetten Speisen „an den Verdauungskräften ausüben. Vermöge der „schlaffmachenden und erweichenden Eigenschaften des „Fetts löset es die Faserchen des Magens und der Gedär„me auf. Die Verdauung erfodert aber eine Anstren„gung und Zusammenziehung dieser Faserchen; folglich „schwächen die fetten Speisen die zusammenziehende Kraft „des Magens und der Gedärme, das heißt, sie hindern „und entkräften die Verdauung. Es ist wahr, daß die „Verdauungssäfte, deren ich eben itzt gedacht habe, noch „übrig sind, und daß diese durch ihre seifenartige Auflö„sung und Vereinigung der fetten und wässerigten Theile „einen Theil der Verdauung, auch ohne sonderliche Bey„hülfe der Faserchen des Magens und der Gedärme, voll„bringen können. Allein man muß dagegen auch wie„der bedenken, daß die fetten und öligten Speisen die klei„nen Oeffnungen derjenigen Gefässe verschmieren, welche „die Verdauungssäfte zuführen, und in den Magen und „die Gedärme ergiessen. So wie das Fett auf der aus„wendigen Haut das Aushauchen der Schweißlöcher ver„hindert, so hält es im Schlunde, im Magen, und in „den Gedärmen den häufigen Drüsensaft und die Galle „zurück, die sich sonst freywillig ergiessen, und wenigstens

„das

„das schwerste den Verdauungskräften vorarbeiten wür-
„den. — Der schlimmste Umstand bey den fetten Spei-
„sen ist noch der, daß sie im Magen so leicht ranzigt wer-
„den, und eine flüchtige fressende Schärfe erhalten, wel-
„che die auflösende Kraft der Galle und des Gekrösedrü-
„sensafts schwächt, die suppigten Theile zugleich mit in
„ihr Verderben zieht, und solchergestalt einen unedeln
„Nahrungssaft erzeugt, welcher, wenn er ins Blut ge-
„langt, dasselbe mit Schärfe oder Fäulniß ansteckt, und
„äusserst verdirbt. Aber auch schon im Magen selbst ist
„diese fressende Schärfe höchst beschwerlich. Wenn star-
„ke und robuste Leute das Fett und Speck mit dem meh-
„ligten Zugemüse geniessen, um den Mehlspeisen die We-
„ge schlüpfrig zu machen; so wird noch endlich die dünne
„ranzigte Schärfe des Fetts von dem säuerlichen Safte
„der Zugemüse aus dem Gewächsreiche verbessert, und
„die Galle, welche vom blossen Fett verdorben, und scharf
„werden würde, kann bey ihnen in den säuerlichen Thei-
„len der Speisen ihre Kraft desto besser äussern, wozu
„noch das Salz und die Gewürze kommen, welche eben-
„falls zur Auflösung und Verbesserung der fetten Speisen
„und ihrer Schärfe das ihrige beytragen. Allein bey
„zarten und empfindlichen Personen, deren Verdauungs-
„kräfte ohnedem schwach sind, nehmen die fetten und öli-
„ten Speisen nur allzuleicht eine solche fressende Schärfe
„an sich, welche sich durch unleidliches Soodbrennen,
„und durch einen heftigen Brand und Reiz im Magen
„und in den Gedärmen verräth, der bald ein Erbrechen,
„bald einen Durchlauf, bald beydes zugleich erregt, und,
„wenn sie ins Geblüt übergeht, zur Fäulniß des Bluts
„und zu Entzündungsfiebern den Grund legt. Es ist
„vergeblich, wenn Leute die eine schwache Verdauung
„haben, bey dem Genusse fetter Speisen die Säuren zu
„Hülfe nehmen, um dadurch der Erzeugung dieser subti-
„len Schärfe ein Gegengift entgegenzusetzen. Obgleich

„diese Schärfe einigermassen laugenhaft ist, so ist sie es „doch nicht so vollkommen, daß man die Säuren mit gu„tem Erfolge dagegen gebrauchen könnte. Denn das „auf diese Weise verdorbene Fett nimmt bey seiner Schär„fe zugleich eine besondere Zähigkeit an, die sich nur durch „seifenartige Mittel auflösen und fortbringen lässet. Man „kann den Versuch leicht machen, wenn man Speisen „mit gebratener Butter und Sallate genießt; denn, wer „nicht den stärksten Magen hat, der wird nach einer sol„chen Mahlzeit immer ein brennendes Aufstossen und bit„teres Soodbrennen empfinden. Man wird hieraus „leicht abnehmen können, warum die Aerzte den häufi„gen Gebrauch der in Butter zerlassenen Speisen, welche „man gestoovte Speisen nennet, empfindlichen und zar„ten Personen widerrathen. Das Stooven der Speisen „ist bey uns eine so allgemeine als schädliche Küchenme„thode. Man beraubt dadurch das Zugemüse seiner ihm „eigenen guten Säfte, indem man es zuerst in Wasser „kocht, und dieses Wasser hernach weggießt. Alsdenn „aber läßt man es in warmer Butter zerfliessen, und giebt „ihm dadurch die üble Eigenschaft, daß es gleich in den „ersten Stunden der Verdauung im Magen ranzigt und „scharf wird, und ein beschwerliches bitteres und brennen„des Aufstossen, Colikschmerzen, Erbrechen und Durch„lauf verursachet. Man wird diese Würkung ordentlich „bemerken, wenn man die mit Butter gestoovten Zuge„müse, Braten mit Butterbrühe, gebratene Fische mit „Butter übergossen, und dergleichen Speisen genossen „hat; ja sie offenbaren sich zu grösserer Beschwerlichkeit „noch deutlicher, wenn man zugleich saure Sachen ge„nießt, z. E. wenn man zu einem Braten mit Butter„brühe Sallat, oder die in Butter gebratenen Fische mit „Kapern speiset.“

§. 15.

„Ich will mit diesem allen," fährt Herr Doctor Unzer fort, „nicht behaupten, daß es überhaupt ungesund „wäre, fette und öligte Speisen zu geniessen. Ein star„ker Magen verachtet alle leichte Speisen, und wird des „Specks und Kohls bald mächtig. Allein Leute von „schwacher Verdauung müssen sich mit solchen Speisen „nicht abgeben, und überhaupt muß man sie nicht zu oft „hintereinander geniessen. Es geht wohl an, daß man „sich einmal vom Appetit hinreissen lasse. Allein, wenn „dieser Appetit zu oft kommt, so ist Wahl und Vorsicht „vonnöthen, wenn man seinem Magen nicht trotzen will. „Ich will dazu einige Vorschläge thun. Das Fett jun„ger saugender Thiere ist mit vielen suppigten Theilen ver„mischt, und giebt also nicht allein mehr Nahrung, son„dern ist auch verdaulicher, als das Fett alter Thiere, „welches zu einem förmlichen Oele wird, und aller Ver„dauungskräfte spottet. Eben dieses gilt von den castrir„ten Thieren, deren Fett locker, saftig und auflösbarer ist, „als anderes. Daher genießt man fette Hühner, Kapp„hähne, Vögel, und fettes Kalbfleisch, Lammfleisch u. s. w. „ohne sonderliche Beschwerlichkeit. Unter den ältern „Thieren ist das Fett derer, die arbeitsam sind, besser, als „solcher, die in Ruhe sind, und sich noch dazu mit faulen „und verdorbenen Nahrungsmitteln mästen. Das Rinds„fett ist noch nicht so schädlich als das Speck der zahmen „Schweine, das seine Bösartigkeit bey empfindlichen Leu„ten besonders offenbart. Es thut nicht allein im Ma„gen bey ihnen alle die übeln Würkungen, welche ich oben „beschrieben habe, sondern es verdirbt auch die übrigen „Säfte im menschlichen Körper sehr schnell. Man sieht „davon eine Probe an den krätzigten Leuten; denn wenn „diese des Mittags fettes Schweinfleisch gegessen haben, „so kann man es gegen Abend deutlich an ihren Krätzbla„sen sehen, wie sie viel bösartiger, dicker an Eiter, hitzi-

„ger und juckender geworden sind. Auch unter den fet-
„ten Fischen ist ein grosser Unterscheid zu machen. Das
„Fett der Karpen ist zart und gesunder, als das Fett an-
„derer Fische, besonders der geräucherten Heeringe, der
„Aaale, und der frischen geräucherten Lachse. Diese
„letztere Fischarten erfordern starke Magen. Die Pick-
„linge verursachen Aufstossen, und die Makreelen selbst,
„die einen so feinen Geschmack haben, werden dieses Uebels
„schuldig, weil sie schon an sich viel öligtes Fett haben,
„und doch wohl noch in Butter gebraten werden. Der
„Lachs hat eine besondere Fettigkeit, welche dazu gemacht
„zu seyn scheint, das kalte Fieber zu erregen. Die Aerzte
„können es bey uns an der Menge der kalten Fieber ab-
„nehmen, daß die Zeit des frischen Lachses da sey; und
„der geräucherte, der weit weniger schädlich ist, verdirbt
„doch auch leicht den Magen, am leichtesten aber, wenn
„er am fettesten ist. Darum hört man viele klagen, daß
„ihnen die geräucherten fetten Elblachse nicht so gut be-
„kommen, als die andern, welche viel trockener sind. Das
„Fett der Aale hat viel ähnliches mit dem Oele der frischen
„Lachse, und empfindliche Magen können es nicht ver-
„tragen. Ob man gleich die frischen Lachse und Aale
„stark würzt, und mit Eßig speiset, so kann man doch an
„Leuten, die kürzlich vom Fieber genesen sind, ihre schäd-
„lichen Eigenschaften erkennen, indem sie es solchen Leu-
„ten fast uutrüglich wiederbringen. Das Mark der Kno-
„chen kommt, seiner Natur nach, dem Fett der Thiere
„am nächsten. Doch vermischt es sich noch ehe mit der
„Brühe, wenn es darinn zerrieben wird, und ist an sich
„schon nahrhafter, als das Fett im Netze und dem fase-
„rigten Gewebe. Es verträgt viel Salz, und wird am
„besten mit einem leichten und wohlgeröfteten Brodte ge-
„speiset, welches die Fettigkeit in sich saugt, und, da es
„sich selbst leicht verdauen und auflösen läßt, dadurch ver-
„hütet, daß es nicht zu lange im Magen verweile, und

„ihn

„ihn erschlaffe. Nichtsdestoweniger kann man gar leicht „davon zu viel genieſſen, und, in der Hoffnung, wohl „gemästet zu werden, sich den Magen verderben. Das „Mark ist nicht nahrhafter und unschädlicher, als in der „Fleischbrühe aufgelöset, zu genieſſen, und daher ist es „ein wesentliches Stück in guten Kraftsuppen, worinn „sonst weder Fett noch Gallerte viel taugen. Wenn „man ein wenig bedenkt, was eine fette Speise in einem „schwachen Magen würke, so wird man leicht eingestehn, „daß nichts der Gesundheit nachtheiliger seyn müsse, als „sie in Verbindung mit einer andern unauflösbaren und „unverdaulichen zu genieſſen. Die Fettigkeit entkräftet „die Fasern des Magens, und verstopft die Quellen, wel„che ihm den Verdauungssaft zuführen. Was soll in ei„nem solchen Magen wohl aus einer zähen und nicht leicht „verdaulichen Speise werden? Wenn dem Magen alle „seine Verdauungssäfte im reichsten Maasse zuströmten, „und wenn seine Fasern aufs beste gestärkt wären, so „würde er doch alle Mühe haben, einen weichen warmen „zähen Mehlteig in guten Nahrungssaft zu verwandeln, „ob er gleich, mit allen seinen Kräften gewaffnet, an diese „Arbeit gienge. Gesetzt aber, man gäbe mit dieser Spei„se zugleich dem Magen das Gift der Verdauung, das „Fett, was würde wohl daraus erfolgen? Würde nicht „der warme Mehlteig, der sich ohnedem schwer auflösen „lässet, wie ein Stein in dem schwachen Magen liegen „bleiben und drücken, und die Verdauung und den Appe„tit verderben? Das geschieht, wenn man fette Pfann„kuchen, und Klüten mit Speck und fettem Schwein„fleisch, genießt, wie auch um die Zeit, da man Heed„weg (eine in Hamburg in den Fasten gewöhnliche Spei„se aus Semmel mit warmer Butter) „speiset, an vielen „Personen, die sich eine Fastnachtsfreude zu machen „gedenken.“

§. 16.

Unsere gewöhnlichste und gesündeste thierische Speise ist das Fleisch. Wir unterwerfen dasselbe aber erst manchen Veränderungen, ehe wir es geniessen. Denn niemand isset bey uns das Fleisch roh, sondern es wird in der Küche auf allerhand Art zubereitet, und unsere Gesundheit hat dabey, nach Unterscheid der Zubereitungen, mehr oder weniger Vortheil oder Schaden. Vorerst kochen wir Brühen oder Suppen aus dem Fleisch. Diese Suppen sind mehr oder weniger dünn oder dick, mehr oder weniger mit wässerigtgallertigen oder erdigtgallertigzähen Säften geschwängert, nachdem man das Fleisch lange oder kurze Zeit, und mit vielem oder wenigem Wasser einkochet. Es ist hier meine Absicht nicht, die Zubereitung der vielerley Bouillons mitzutheilen. Man findet sie in allen Kochbüchern, und zum Theil auch in meinem mediciniſchen Tischbuch. Ich wende mich lieber gleich zur diätetischen Betrachtung der Suppen, und hier kann ich abermals nichts bessers thun, als des Herrn Doctor Unzers gründliche Beurtheilungen, aus dem 54. Stück des Arztes, zu nutzen, so weit sie hieher gehören. „Die Suppe des Fleisches, schreibt er, ist der „eigentliche Nahrungssaft der Thiere. Weil er nun „durch die Verdauung des Magens eben so, wie alle „übrige Speisen, in menschlichen Nahrungssaft verwandelt wird, so ist die Verdauung der Suppe im Grunde „nichts anders, als die Verwandelung eines thierischen „Nahrungssafts in einen andern. Es ist unstreitig, daß „diese Verwandelung bey Dingen, die schon an sich einander sehr ähnlich sind, keine so grosse Verdauungskräfte „erfordern, als wenn die Speisen ihrer Natur nach von „der Art unserer Nahrungssäfte mehr verschieden sind. „Daher erfodert eine Fleischbrühe vergleichungsweise „nicht so viel Verdauungskräfte, als andere Speisen. „Die Gewürze, welche man an den Speisen zu thun

„pflegt,

„pflegt, haben die Absicht, ihrer Verwandlung in die Art „unsers Körpers behülflich zu seyn, wenn sie vielleicht den „Verdauungskräften allein zu schwer werden sollte. Die „Salze lösen die Speisen besser auf, die hitzigen Gewürze „stärken den Magen. Alle diese Dinge sind bey den „Suppen unnöthig. Daher ist es überflüßig, gut zube„reitete Suppen stark zu salzen, ja es ist denen, die zu „scharfen Säften geneigt sind, gar schädlich. Doch kann „das Salz dienen, wenn man das Fleisch so rathsam aus„kochet, daß viel von seiner Gallerte mit in die Suppe „übergeht, (wie bey den Kraftsuppen) weil dieser kle„brigte zähe Saft ein solches Auflösungsmittel nöthig hat. „Auch die hitzigen Gewürze dienen bey keinem Fleische, „das sehr suppigt ist, wie z. E. Kalbfleisch, Rindfleisch, „Hünern, und dergleichen. Ueberhaupt sind die Ge„würze bey thierischen Speisen vorsichtig zu gebrauchen, „und, wenn sie häufig genossen werden, allezeit schädlich."

§. 17.

Der mäßige Genuß der Fleischbrühen ist vornemlich den Entkräfteten und Schwachen eine heilsame Sache. Diese werden davon stark genährt, ohne daß ihr Magen beschweret wird. Man kann den Wiedergenesenden, den Schwindsüchtigen, denen nach starken Blutflüßen ganz von Kraft und Säften heruntergekommenen Kranken keine größere Stärkung als dünne Fleischbrühen geben, weil solche in einem geschwächten Magen am leichtesten verdauet werden, und weil sie Blut und Kräfte am geschwindesten ersetzen. Diese großen Eigenschaften der Fleischbrühen erfahren die Aerzte täglich bey ihren Kranken, wenn sie ihnen solche mit Vorsicht verordnen. Das merkwürdigste Exempel davon hat aber wohl Lower aufgezeichnet. Man hatte nemlich einen jungen Menschen bey einem heftigen Blutfluß durch häufig getrunkene Fleischbrühe erhalten. Das

zuletzt

zuletzt abgehende Blut sahe der Fleischbrühe, die er getrunken hatte, ähnlicher, als dem würklichen Blute, und doch dauerte die Bewegung des Herzens fort, die Blutstürzung verminderte sich endlich, und der Kranke ward völlig wieder hergestellt. Ich habe gesagt, daß man die Fleischbrühen in vorerwehnten Fällen mit Vorsicht verordnen müsse. Diese Vorsicht besteht darinn, daß man nicht zu starke Brühen, und solche ohne vielem Salz, ohne Gewürze, wenigstens nicht mit hitzigen Gewürzen, und ohne Fett, jedesmal in kleiner Quantität, aber oft, gebe. Die Ursachen dieser Vorsicht liegen in der Natur der Fleischgallerte, von welcher wir wissen, daß sie im Magen unverdaulich ist, und sehr geschwinde faulet, wenn sie nicht mit vielem Wasser verdünnet, und dadurch geschickt gemacht ist, nur kurze Zeit im Magen zu verweilen, und bald ins Blut überzugehen. Eben die große Neigung der Fleischbrühen zur Fäulniß macht sie so außerordentlich schädlich in allen hitzigen und faulen Fiebern, wo sie ein rechtes Gift sind, noch mehr, wenn der Magen schon selbst verunreinigt ist. Darum wird ihr Gebrauch in den ersten Tagen der Kindbetten, wenn er nicht etwa wegen stark erlittener Blutflüsse nöthig ist, jetzt so allgemein wiederrathen, weil es gewiß ist, daß vordem die meisten Entzündungs- hitzige Ausschlag- und faule Fieber von den vielen Kraftsuppen entstanden, womit man sonst die Kindbetterinnen in den ersten Tagen zu bedienen pflegte. Von den Franzosen haben wir gelernet, die Bouillons mit Kräutern, Wurzeln, und gelinden Säuren, vornemlich mit dem Pomeranzen- und Zitronen-Saft und mit Sauerampfer, zu vermischen, und sie dadurch sowohl für Gesunde als Kranke heilsamer und unschädlicher zu machen. Diese Säuren verbessern die thierisch laugenhafte Schärfe der Fleischsuppen, und die Kräuter und Wurzeln theilen denen Suppen ihre medicinischen Kräfte mit. Daher wählet man diese

Pflan-

Pflanzen zu den Suppen nach dem Unterscheid der Krankheiten, und man findet davon unterschiedene Zubereitungen in meinem medicinischen Tischbuch. Gesunde Personen müssen mit dem Genuß der Fleischsuppen behutsam seyn, wenn sie nicht ihrer Gesundheit endlich schaden wollen. Es ist würklich nicht gut, alle Tage Bouillons zu genießen, ja es ist sehr ungesund, täglich viel davon zu genießen. Viel Suppe erschlaffet und schwächet den Magen, macht ihn zuletzt zur Verdauung harter und fester Speisen untüchtig, erzeuget viel Blähungen in den Gedärmen, unterhält oder verursachet hypochondrische Beschwerden, und bringt auch endlich eine Unordnung in der Leibesöfnung zuwege. Der Genuß vieler Fleischsuppen macht die Leute sehr vollblütig, zumal wenn sie nicht genug Leibesbewegung haben; er macht sie fett, und bringt weiche lockere Fasern und schwammigte Muskeln hervor. Endlich verdirbt man sich durch viel Bouillon sein Blut und seine Säfte, welche davon scharf, hitzig, und zur Fäulniß geneigt werden. Es ist überhaupt dem Menschen schädlich, viel Fleisch zu essen, wie ich bald näher zeigen werde, am schädlichsten aber sind allemal die vielen Fleischsuppen, weil sie am meisten mit den nahrhaften und scharfen Theilen des Fleisches gesättiget sind, und, wenn die Suppen stark und dick sind, am geschwindesten im Magen faulen.

§. 18.

„Es wäre thöricht", schreibt Herr Doctor Unzer, „den gesunden, erwachsenen, und solchen Personen überhaupt, welche aus keiner andern Absicht essen, als um „sich zu sättigen, die Suppen schlechterdings zu verbieten, „sondern man tadelt daran nur den Mißbrauch, welcher „böse Folgen hat, und die träge Lebensart, welche Suppenliebhaber hervorbringt. Denn wer sein Feld selbst „bauet, der wird ein Hunersüppchen mit eben so verächt-

lichen

„lichen Augen ansehen, als das Rhinoceros die Brust „von einem Krametsvogel. Ich rathe den Liebhabern der „Suppen, die sich ihrer mäßig bedienen, daß sie junge, „gemästete, besonders noch saugende Thiere, als Kälber, „und solche dazu nehmen, die nicht mit halb rohem Fut„ter erzogen worden sind. Thiere, welche Blätter, „Wurzeln, und allerhand Reisig genießen, empfangen „davon einen noch halb rohen Pflanzensaft, welcher in „diesen Theilen der Gewächse noch nicht zu seiner grösten „Vollkommenheit gediehen ist. Dieses letztere geschieht „erst in den reifen Früchten, und daher sind diejenigen „Thiere zu Suppen am gesundesten, welche mit allerley „Korn gemästet werden, wie die Hüner. Solche Thiere, „als ich itzt beschrieben habe, geben einen Ueberfluß von „dünner Suppe, und wenn dieselbe mit stärkenden Kräu„tern, sanften Gewürzen, und Zitronensaft zubereitet „wird, so verdient sie unter allen flüßigen nahrhaften „Speisen den Vorzug. Alle Personen, die schwach an „Kräften und schwach von Muskeln sind, haben Ursache, „sich der Fleischsuppen mäßig zu bedienen, ob es gleich „scheinen mögte, daß sie ihnen am zuträglichsten wären. „Eben darum, weil sie schwach sind, können sie nicht „Leibesbewegungen genug haben, um die Menge der „nahrhaften Säfte gehörig durchzuarbeiten, und daher „werden sie geschwinder fett als stark, welches ein ge„fährlicher Zustand ist. Ich habe hierbey meine Absicht „besonders auf Kinder, wegen ihrer schlaffen Gefäße, „wegen ihrer schwachen Verdauungskräfte, und wegen „Mangel der Leibesbewegung. Um aller dieser Ursachen „willen kann es ihnen nachtheilig seyn, wenn man ihnen „zu viel und zu starke Suppen reichet. Die Eltern fin„den ein besonderes Vergnügen darinn, fette Kinder zu „haben, da sie doch nur dahin sehen sollten, daß sie stark „von Kräften wären. Man glaubt ein Verbrechen zu „begehen, wenn man Kinder von einem und zweyen

„Jahren

„Jahren feistere Speisen, Brod, Fleisch, Zugemüse, „geben sollte, weil man nicht sieht, daß sie davon fett „werden. Man sollte es für ein Verbrechen ansehen, „sie fett zu machen. Die Bauernkinder, die nicht fett, „aber vierschrötig sind, haben unendlich mehr Kräfte „und Dauerhaftigkeit, als die runden Stadtkinder mit „dicken Wangen, die auf ihren Schultern schwimmen, „und jene laufen schon allein in den Straßen, wenn diese „noch nicht auf ihren dicken Beinen stehen können.“ So weit Herr D. Unzer. Ich füge noch kürzlich hinzu, daß diejenigen Kinder, die sehr früh mit vielen Fleischbrühen und Fleischspeisen genähret werden, den Würmern, sehr bösen Pocken, der Krätze, und andern häßlichen Ausschlägen, am meisten unterworfen sind.

§. 19.

Das frische Fleisch ist, nach vorhergegangenen ordentlichen Zubereitungen, die gesündeste und nahrhafteste Speise, und es ist so ziemlich einerley, ob wir es gekocht, gebraten, oder gedämpft genießen, wenn nur diese Zubereitungen nach denen Grundsätzen verrichtet worden, welche ich in meiner allgemeinen Abhandlung §. 56. 57. 58 vorgetragen habe, und welche alle darauf abzielen, daß das Fleisch weich, mürbe und saftig, und folglich leichtverdaulich und nahrhaft bleibe. Zuerst sollten alle animalische Nahrungsmittel, nachdem sie, um zubereitet zu werden, rein gewaschen sind, ordentlich mortificiret werden, das heist, sie sollten so lange in freyer Luft aufgehangen werden, bis die Fasern und musculösen Theile gewissermaßen ihre Zähigkeit, nicht aber ihre natürliche Süßigkeit, verloren haben. Denn die animalischen Lebensmittel werden in dem Augenblick, da sie zu faulen anfangen, dem menschlichen Körper schädlich, und geben keinen guten Nahrungssaft. Wie lange nun diese Mortification, ohne daß das Fleisch in Fäulniß

komme

komme, geschehen müsse, habe ich in meiner allgemeinen Abhandlung §. 46 nach der unterschiedenen Beschaffenheit des Fleisches angezeiget. Hierauf sollten die Fleischspeisen auf die simpleste Art, und ohne sie stark zu würzen, so lange gebraten, gekocht, oder gedämpft werden, bis sie durch und durch heiß geworden sind, aber nicht so lange, bis etwas von ihren milden Säften ausfließet, oder wenigstens nicht so lange, bis etwas mehr, als was aus den äusserlichen Theilen kommt, davon verloren geht, und ja nicht so lange, bis ihre rothen Säfte durch die Würksamkeit des Feuers viel von ihrer Farbe verlieren. Verfährt man auf diese Weise, schreibt D. Williams in seiner Abhandlung von der Gicht sehr richtig, so sind alsdenn die animalischen Nahrungsmittel in der grösten Vollkommenheit, um genossen zu werden, sie sind am leichtesten zu verdauen, und ihre Säfte sind am mildesten, und dem menschlichen Körper am heilsamsten. Allein wenn man sich dieser Vortheile einer gesunden Nahrung aus Fleischspeisen erfreuen will, so muß man nicht zu viel Fleisch essen, und man muß dabey auf die Stärke des Magens und auf die im Menschen vorhandene Menge Blut Rücksicht nehmen. Denn viel Fleisch, welches gut verdaut wird, giebt viel Blut, und zwar, wenn man es häufig allein und ohne hinlängliche Beymischung vegetabilischer Speisen genießet, viel scharfes zur Fäulniß und zu Entzündungen geneigtes Blut. Wird aber viel Fleisch, wegen Schwäche des Magens, nicht verdauet, so erzeuget es in dem Magen einen Schleim, der leicht faulet, und die Gedärme im höchsten Grade verunreiniget. Daher sind die starken Fleischesser der Vollblütigkeit, den hitzigen entzündlichen, und faulen Fiebern, den Schlagflüßen, den scorbutischen Krankheiten, den Gichten, den Durchfällen, und auch oft den Würmern, sehr unterworfen. In allen Krankheiten, die aus einem Ueberfluß des Schleims im

Magen

Magen und im Blute entstehen, sind viele Fleischspeisen sehr schädlich. Daher müssen sich die Hypochondristen, die Bleichsüchtigen, und die einen eingewurzelten feuchten Husten oder ein schleimigtes Asthma haben, sehr für den häufigen Genuß des Fleisches in acht nehmen, und vornemlich des Abends gar kein Fleisch essen. Gelehrte, Frauenzimmer, und alle stillsitzende Personen, thun sehr wohl daran, wenn sie sich die Fleischspeisen nicht zu sehr schmecken laßen. Ueberhaupt aber muß der, welcher seine Gesundheit lieb hat, niemals das Fleisch allein und in Menge, sondern mit ein wenig Salz und vorzüglich mit gelinden Säuren und Pflanzenspeisen vermischt, und mit einer hinlänglichen Portion Brod, genießen. Wenn man also mäßig im Genuß des Fleisches ist, und nur dafür sorget, daß der animalischen Speise ihre Neigung zur Fäulniß durch beygemischte Vegetabilien benommen wird, so hat der Mensch an dem frischen Fleische eine zu allen Zeiten und bey jeder Leibesbeschaffenheit heilsame Nahrung. Noch muß ich erinnern, daß bloße Wassertrinker, die sich zugleich des Weins gänzlich enthalten, die meiste Gefahr bey dem häufigen Genuß des Fleisches laufen; es müste denn in sehr gewürzten Ragouts und Pasteten gegessen werden, welche aber doch sonst mannigfaltigen Schaden bringen. Ein gut gegohrnes Bier, oder Wasser mit Rheinwein vermischt, ist den Fleischliebhabern zuträglicher, als bloßes Wasser, welches nicht genug gegen die aus der reichlichen animalischen Kost zu besorgende Fäulniß der Säfte schützet. Uebrigens kann man den 142 und 146. §. meiner allgemeinen Abhandlung mit dem, was ich jetzt über die Schädlichkeit des vielen Fleischessens und über die heilsame Vermischung der animalischen und vegetabilischen Kost gesagt habe, vergleichen.

§. 20.

Wenn man denen Kranken, die kein hitziges Fieber haben, Fleisch zu essen erlaubet, so versteht man gemeiniglich zahmes Fleisch darunter, welches ihnen nicht anders als gelinde gekocht oder gebraten zuzulaßen ist. Es ist zwar nicht zu läugnen, daß das Wildpret mürber, trockener, und leichtverdaulicher ist, aber es ist nicht so süßgallertigt und so voll- und gutsaftig als das zahme Fleisch, welches letztere sich daher auch zu Suppen besser schicket. Das Wildpret nimmt leicht einige Schärfe und Fäulniß an, und erhitzet unser Blut, wenn man viel davon isset. Man sieht es daher lieber, wenn Kranke sich mit Rindfleisch, Kalbfleisch, Hünern, Tauben, und dergleichen nähren, als wenn sie Hirsch, Hasen, Reh, Rebhüner, zu Stillung ihres Hungers wählen. Das rohsaftige derbe und schwere Fleisch der Gänse, Enten, und Wasservögel ist so wenig für Kranke, als alles geröstete, gepöckelte, und geräucherte Fleisch.

§. 21.

Letztgenannte Zubereitungen des Fleisches sind keinesweges für unsere Gesundheit vortheilhaft. Selbst gesunde Personen, wenn sie ihre Säfte rein, und ihren Körper von Krankheiten frey erhalten wollen, haben alle Ursache, sich der also zubereiteten Speisen nur selten und auch dann nur mäßig, und blos einmal zur Veränderung, zu bedienen. Das geröstete und in heißer Butter gebackene Fleisch hat eine Zerstörung seines milden Fetts und seiner süßen Gallerte erlitten. Das Fett ist scharf und hitzig geworden, und die Gallerte zum Theil in ein ölichtes scharfes Wesen verwandelt. Es ist begreiflich, daß dergleichen Bestandtheile nicht sollten mit unserm Blute vermischt werden, und daß, wenn solches geschieht, Krankheiten daraus entstehen müssen. Wenn

man das Fleisch einsalzet, schreibt Herr Professor Spielmann, so wird dadurch selbst viele Gallerte abgeschwemmt, und die Fasern werden steifer und also schwerer zu verdauen; das daran sich hängende Salz dringt bis zur Gallerte hinein, und verhindert ihre Auflösung, die in den ersten Gängen geschehen sollte, und macht also, daß die Gallerte zum Nähren nicht mehr so fähig ist. Durch das Räuchern werden die Fasern gleichsam wie mit einem Firniß überzogen, die Gallerte wird angebrannt, und die Wärme macht, daß das Salz noch stärker würket, und daß das zwischen dem Fleisch sitzende Fett ranzig wird, woraus denn erhellet, daß diese Art, das Fleisch zuzubereiten, nicht zu loben sey. Auf eine ähnliche Are urtheilt D. Williams von diesen Speisen. Die Menschen, sagt er, haben sich in Ansehung dieser Art von Lebensmitteln sehr geirret. Denn eben diejenigen Mittel, deren sie sich bedienen, diese Speisen, bevor sie gegessen werden, vor der Fäulniß zu verwahren, verhindern auch, daß sie, wenn man sie gegessen hat, aufgelöset werden. Sie können also dem Körper, weil sie niemals verdauet werden, keine gute Nahrung geben. Wenn aber das Salz, der Eßig, und die Gewürze, womit man sie vor der Fäulniß bewahret, verdünnet werden, und in Circulation kommen, so lösen sie die Blutkügelchen auf, und geben den wässerigten Theilen eine grössere Schärfe. Bey starken Constitutionen verursachen sie den Scharbock; bey solchen aber, wo die Nerven und Fasern schwach und reizbar sind, die Gicht und andere chronische Krankheiten. Vergleichungsweise ist denn doch das frische Pökelfleisch und welches nicht zu lange im Pökel gelegen hat, gesünder als das alte Pökelfleisch. Denn die Salzlake nimmt je länger je mehr von der Fäulniß des Fleisches etwas an sich, und durchdringt das Fleisch mit einer faulen Jauche. Das geräucherte

Fleisch ist auch roh gegessen für einen gesunden Magen verdaulicher und nahrhafter, als wenn es durch Kochen oder Braten noch härter und trockener gemacht worden.

§. 22.

Das gekochte Fleisch, die Braten, die Fische, werden mit allerhand Brühen oder Saucen zugerichtet, in welchen oft mehr, als in der Art des Fleisches, der Grund zur heilsamen oder schädlichen Beschaffenheit der Speise liegt. Welch einen Mischmasch von guten und bösen Ingredienzen enthalten nicht die meisten Ragouts und Fricaßes, und Pasteten? Saures und süsses, Milch, Eßig, Wein, Gewürz, alles ist da untereinander, was im Magen brennt, sticht, kützelt, gährt, aufbläht, und mancherley Empörungen machet, woran das süsse und milde Fleisch ganz unschuldig ist. Es ist allerdings wahr, daß alle Speisen desto gesünder sind, je einfacher man sie zubereitet und zurichtet. Bey deren Genuß bleibt der Magen sich selbst überlassen, und der Mensch wird nicht zur Unmäßigkeit verleitet, weil er satt ist, so bald der Hunger gestillt ist. Aber wo man Speisen von haut gout vor sich hat, wo Zunge und Gaumen von der Delicatesse der Sauce ergötzet werden, da kostet es Mühe, da muß man seinen Sinnlichkeiten einen Zwang anthun, wenn man sich nicht den Magen überladen, verderben, und das Blut erhitzen will. Inzwischen muß man doch auch dem Geschmack seine Rechte lassen. Es ist gut, billig, und angenehm, wenn der Mensch mit Lust essen kann. Da es nun nicht an solchen schmackhaften Brühen fehlet, die unserer Gesundheit nicht nachtheilig sind, so müssen wir sie auch allen andern vorziehen. Ich werde bey der besondern Betrachtung jeder einzelnen thierischen Speise zuweilen einiger Brühen und Tunken

Erwäh-

Erwähnung thun, womit sie ohne Schaden unserer Gesundheit kann zugerichtet und gegessen werden. Damit ich aber nicht jedesmal die Zubereitung zu wiederholen nöthig haben möge, so will ich solche meinen Lesern aus der von meinem Freunde, dem gelehrten Herrn Doctor Krünitz, herausgegebenen öconomischen Encyclopedie, allhier mittheilen. Diejenigen Saucen, wovon unsere Kochbücher voll sind, und die zum Verderben der Menschen abzielen, übergehe ich mit Stillschweigen; doch werde ich zuweilen beyläufig von einer oder der andern Zurichtung meine Meinung sagen.

Eine allgemeine Brühe.

Man läßt Butter über dem Feuer heiß werden, rührt ein Paar Hände voll geriebene Semmel drein, röstet sie kastanienbraun, giesset Fleischbrühe und Wein darauf, würzet es mit Zucker, Nelken, Zitronenschalen, und Zitronenscheiben, und läßt es miteinander ein wenig dick einkochen. Diese Brühe schickt sich fast zu allen Fleischspeisen. Man kann auch die Nelken weglassen, oder an deren Statt die weniger hitzigen Muscatenblumen nehmen.

Eine kurze Brühe, oder Pohlnische Brühe.

Man kochet die Fische in Wein mit Lorbeerblättern, Rosmarin, Salz und Pfeffer, und isset sie mit dieser Brühe; oder man richtet die in Wasser, Weineßig und Butter gesottenen Fische trocken an, und tunket sie bey dem Essen in einer aus Eßig, Oel und Salz bereiteten Tunke. Diese letzte Art, die Fische zu essen, ist nicht für schwache Magen, weil leicht Soodbrennen und Magendrücken daraus entsteht. Aus den Gründen §. 14.

Eine Butter-Brühe.

Man nimmt ein Viertel Pfund Butter, wäscht solche wohl aus, thut die Hälfte davon, nebst zwey bis drey Löffeln voll Wasser, und einer guten Messerspitze voll Mehl, in einen Tiegel oder eine Pfanne. Dieses alles rühret man auf gelindem Feuer, und ziehet die Butter mit dem Löffel öfters in die Höhe. Darauf thut man die noch übrige Hälfte Butter nach und nach stückweise hinein. Wenn das letzte Stück geschmolzen ist, wird die Brühe sämig und gut seyn, da sie dann auch sogleich vom Feuer weggenommen werden muß. Manche thun eine geschnittene Zwiebel mit etwas Salz und Muscatennuß in dergleichen Butterbrühe, und das ist so übel nicht. Andere thun auch noch einige Löffel voll süsse Milch hinzu. Schwache Magen vertragen nicht viel Butterbrühe. S. §. 14.

Eine Holländische Brühe.

Man thut in einen mäßigen Topf voll kochendes Wasser die Hälfte einer in Scheiben geschnittenen Zitrone mit der Schaale hinein, läßt es eine Weile sieden, sodenn quirlet man das Gelbe von drey Eyern ein, thut ein Stückchen Butter, etwas Wein oder Weineßig, und Zucker hinzu, rührt es um, und läßt es noch einmal aufkochen. Zuletzt thut man noch geriebene Zitronenschale daran.

Eine Mandelbrühe.

Die Mandeln werden gehackt, oder in einem Mörsel gerieben, hernach schüttet man etwas weniges Hühnerbrühe, die aber nicht fett seyn darf, und einen siedend heissen Malvasir darüber, mischet geriebenes Brod, Muscatenblumen und Zucker darunter, gießt ein wenig Eßig

dazu,

dazu, läßt diese Brühe sieden, und richtet sie über Capaunen und Hühner an.

Eine Pomeranzenbrühe.

Es wird ein Stückchen Schmalz, einer Nuß groß, heiß gemacht, ein Löffel voll weisses Mehl darinn geröstet, ein Glas Wein, wie auch ein wenig Eßig, und der Saft von einer Pomeranze dazu gegossen, mit Gewürznelken, Zucker und Zimmt gewürzt, alsdenn eine reife Pomeranze mit der Schaale in Scheiben geschnitten, und solche, wenn die Brühe zuvor aufgesotten ist, darinn gelegt. Endlich läßt man diese Schnitte nur ein wenig aufsieden, und richtet die Brühe hernach an.

Da ich mich nunmehr zur Betrachtung der einzelnen animalischen Nahrungsmittel wende, so will ich vorher nur noch erinnern, daß ich, wenn ich in der Folge die nahmhafte Speise für nahrhaft, leicht verdaulich und gesund erkläre, allemal ihre einfacheste Zubereitung dabey voraussetze, und mein Urtheil alsdenn blos die gesottenen, gekochten, und gelinde gebratenen Speisen angehet, es sey denn, daß ich einer andern Zubereitung ausdrücklich Erwähnung thue.

Erstes Kapitel.

Von den vierfüßigen Thieren.

1) Das Kalb.

Unter allem Fleisch ist das Kalbfleisch das gesündeste, leichtverdaulichste, und zarteste, und wohlschmeckendeste. Es giebt eine leichte und schwache Nahrung, und daher ist es für Kranke die beste Speise, wie denn auch die Brühen ihnen ungemein heilsam sind. Letztere werden insbesondere wegen ihrer schlaffmachenden und erweichenden Kraft in trockenen Brustkrankheiten und bey Lungengeschwüren mit Nutzen angewendet. Ein neugebornes Kalb ist doch zu eckelhaft schleimigt. Es muß wenigstens sechs Wochen alt seyn, wenn man es essen will. Man kann es ein halbes, auch wohl ein ganzes Jahr saugen lassen, und es wird eine herrliche Speise. Die Carbonade ist den Kranken bey dem Gemüse zu empfehlen. Ein Labsal für Schwache und Kranke ist das mit guter Fleischbrühe, Capern, Rosinen, geriebener Semmel, über Kohlfeuer dick eingekochte Kalbfleisch, wozu man zuletzt noch etwas Wein, ein wenig Butter, Muscatenblumen und Zitronenscheiben thut.

Das Fett ist sowohl gebraten als gekocht sehr gesund; es verursachet nicht die geringsten Beschwerden noch Blähungen.

Der Kalbskopf mit dem Gehirn ist ein gesundes Essen, wenn man vom Gehirn nicht viel geniesset. Wegen seiner Weichlichkeit isset man es am besten mit einer Brühe von geriebenem in Butter gerösteten Brod mit

Wein

Wein oder Weineßig, kleinen Rosinen, geschnittenen Mandeln, und einigem Gewürz. Mit einer Pfefferkuchenbrühe ist der Kalbskopf sehr blähend, mit einer Speckbrühe sehr ungesund.

Die Kalbszunge ist gut und angenehm.

Die Kalbslungen sind noch schleimigter als das Fleisch. Man kann davon ein Mus machen, welches gegen die Heiserkeit, den trockenen, gichterischen, salzigten und eiterigten Husten ungemein heilsam ist, auch selbst, wenn schon das abzehrende Fieber vorhanden. Man nimmt eine Kälberlunge, und so viel Zuckerkant als die Lunge wiegt. Dieses thut man zusammen in einen wohlverklebten Topf, welchen man in einen Kessel voll Wasser setzt, das man drey bis vier Stunden kochen lässet. So wird es ein Saft oder Mus, wovon man Morgens und Abends drey Theelöffel voll nimmt. Die Kalbslungen klein geschnitten oder gehackt und mit Petersilie zugerichtet, sind ein leichtes und gutes Essen.

Das Kalbsherz wird von vielen für delicat gehalten.

Die Kalbsleber ist auch gesund; und wenn sie zuweilen schwer zu verdauen ist, so liegt es an der Zubereitung. Wenn die Leberkuchen in Butter gedämpft worden, muß man die äussere gelbbraune fette Rinde nicht mit essen. Am gesündesten ist wohl diejenige Zubereitung, da man die gehackte Leber mit etwas von der Brühe, worinn sie gesotten worden, mit drey bis vier verklopften Eyerdottern, geriebenem Weißbrod, kleinen Rosinen, etwas gedämpften Zwiebeln, und Muscatenblumen, in ein Netz schlägt, am Spieß bratet, und so trocken geniesset.

Die in Schmalz oder Butter gebackenen Kalbsfüsse sind in einem schwachen Magen würklich blähend.

Die Kalbsniere ist doch zuweilen, wenn sie zu fett ist, dem schwachen Magen beschwerlich.

Ein erwachsenes Kalb oder Stierchen, das zwey oder drey Jahr alt ist, hat nun freylich vergleichungsweise ein derberes aber überall gesundes Fleisch.

2) Der Ochse oder das Rind. Der Stier.

Wenn das Kalb erwachsen ist, wird es verschnitten oder castriret, und dadurch zu einem Ochsen gemacht, dessen Fleisch rein und von guten Nahrungssäften ist. Man muß aber den Ochsen in der zarten Jugend verschneiden; sonst behält sein Fleisch etwas von der widrig stinkenden Beschaffenheit des Stiers. Bey uns hat man billig einen Abscheu gegen das garstige und harte Stierfleisch. In Spanien aber wird es in allen Fleischbänken verkauft, und von jedermann gegessen, obgleich die Art, womit man die Stiere in Spanien schlachtet, gerade nur noch mehr zur Bösfaftigkeit des Fleisches beyträgt. Denn nach des Pater Labats Bericht bringt man den Stier, um ihn zu tödten, auf einen grossen freyen Platz, läßt viele Hunde auf ihn, die ihn von allen Seiten anfallen, und sich mit ihm zerren. Nach einer halben Stunde sind die Hunde im Stande, den Stier ganz in Schweiß und in eine ausserordentliche Wuth zu versetzen Darauf nähert sich demselben ein Schlächter zu Pferde, und giebt ihm einen Lanzenstich in die grosse Halsader. Mehr braucht man nicht, ihn umzuwerfen, und das ist gleichsam ein Zeichen für die Hunde, ihn noch hitziger anzufallen, und sich um sein Blut zu raufen. Wenn man merket, daß er fast keine Kräfte mehr hat, schneidet man ihm die Kehle ab, und alsobald wird auch, ohne ihn zu schlagen und zu reinigen, oder Zeit zu lassen, daß das Blut abtropfen könne, die Haut abgezogen. Die Spanier glauben zwar, daß diese Art, die Stiere zu tödten, ihr Fleisch zärter und mürber mache; allein es ist auch gewiß, daß durch die bey dem Hetzen erregte gewaltige Erhitzung des Bluts die Säfte dieses Thiers noch schärfer

ser werden. Labat versichert auch, daß das Stierfleisch in Spanien schlecht, eckelhaft, und der Fäulniß sehr unterworfen sey; doch sey dasselbe ehe zu genieſſen, wenn man das Blut herauswringet, das Fleisch presset, und es, ehe es an das Feuer kommt, ein paarmal mit Wasser abwaschet und reiniget.

Das Rindfleisch ist in Wahrheit ein wohlschmeckendes, nahrhaftes, und leichtverdauliches Fleisch, zumal wenn es von einem jungen und wohlgemästeten Ochsen ist. Es giebt die besten Brühen, und bekommt sowohl gekocht als gebraten allen Menschen, und allen Kranken. Es ist merkwürdig, daß man nicht so leicht gegen das Rindfleisch einen Eckel bekommt; man kann es alle Tage essen, ohne es überdrüßig zu werden, und ohne daß es dem Magen sollte beschwerlich werden. Die Güte des Fleisches hängt hier sehr von der guten Beschaffenheit der Weide und von der Ruhe des Thiers ab. Die Pohlnischen und Litthauischen Ochsen haben, wegen des guten und vielen Grases, das sie im Sommer in Ueberfluß haben, und wegen der reichlichen guten Fütterung im Winter, auch wegen der wenigen Arbeit, (da sie die meisten nur zum Verkauf erziehen) vor unsern besten Landochsen vieles voraus. Zum Essen sind die Rinder am besten von drey bis sechs Jahren. Alte Rinder geben zwar fette Brühen, aber ein hartes, zähes, trockenes Fleisch, das man, ehe man es kocht und wässert, gut schlagen muß, wenn es soll mürbe werden. Mehrentheils läßt man einen Ochsen zehn Jahre arbeiten, und dann mästet man ihn mit Getraide und Wurzeln. Währendem Mästen muß er Ruhe und gar keine Arbeit haben. Wenn man ihn im May zu mästen anfängt, so ist er gegen Ausgang des Octobers so fett, daß er kaum gehen kann. Die Viehmärkte, die auf den Herbst fallen, sind die besten, weil das Vieh recht vollsaftige Kräuter genossen hat, dagegen im Frühjahr die Pflanzen noch

sehr

sehr mager und dürre sind. Am besten und schmackhaftesten sind zum Kochen und Braten der Brustkern, die falschen Rippen und Hüftstücke. Der Boeuf a la Mode oder geschmooltes Rindfleisch ist vortreflich, auch für Kranke. Will man einen recht mürben Rinderbraten haben, muß man ihn acht Tage lang in Eßig maceriren lassen. Wiedergenesende und Schwache, die noch kein Gemüse zum Fleisch essen dürfen, weil es ihnen blähet, können um der Veränderung willen das Rindfleisch zuweilen mit folgender Brühe geniessen. Man nehme zwey gute Hände voll Petersilie, wasche, schneide, und stosse sie im Mörsel klein, schlage das Gelbe von drey, vier, oder fünf Eyern drein, und rühre es wohl durcheinander. Sodann gießt man lauen Wein oder Fleischbrühe daran, doch nicht zu viel, damit es nicht zu dünn wird, treibet es durch ein Tuch, würzet es mit Muscatenblumen und Muscatennuß, und läßt es bey beständigem Umrühren sachte miteinander sieden, und richtet es an.

Eingesalzenes Rindfleisch, so lange es frisch ist, bleibt eine gesunde und angenehme Speise; aber wenn es alt ist, und lange im Pöckel gelegen hat, ist es sehr ungesund, weil sein Nahrungssaft zu sehr aufgelöset, zu scharf, und dem Zustande der Fäulniß sehr nahe ist. Man sehe §. 21.

Geräuchertes Rindfleisch ist immer eine harte, unverdauliche, bössaftige Speise. Doch ist das frisch geräucherte Hamburger Rindfleisch gut, nahrhaft, und dem Magen nicht beschwerlich.

Ochsenzunge hat sowohl frisch als auch gelinde geräuchert die Eigenschaften des besten Fleisches, und ist leichtverdaulich.

Die Kaldaunen und Kuttelflecke sind schwerverdaulich und nähren schlecht.

Die Ochsengalle, wenn sie etwas eingetrocknet worden, wird als eine nützliche Arzney zur Beförderung

des

des Stuhlgangs, und gegen einige Krankheiten, die von einer zu wässerigten Galle herrühren, gebraucht. Diejenigen, die mit der Hartleibigkeit beschweret sind, können davon zum Laxiren um den dritten oder vierten Tag ein bis zwey Quentchen, ja wohl ein Loth, des Morgens in Pomeranzen- Krausemünzen- oder Zimmtwasser nehmen. Sie ist scharf und bitter. Wenn man sie als ein auflösendes Mittel in den Krankheiten der Eingeweide des Unterleibes verordnet, läßt man sie des Tages zwey bis dreymal, jedesmal zu einem Quentchen, geben.

Das Fett ist eines der gesündesten Nahrungsmittel in den Suppen. Doch ist es für viele Kranke besser, das überflüßige Fett abzuschöpfen. Das Mark in den langen Beinen ist süß, angenehm, und überaus nahrhaft.

3) Die Kuh.

Das Fleisch ist hart und zähe, und wird nur von gemeinen Leuten gegessen. Die gebratenen Kuheuter werden für eine Delicatesse gehalten; sie beschweren den Magen wohl nicht, aber sie enthalten wenig nahrhaftes. Das stärkste und beste Aliment, welches uns die Kuh liefert, ist die Milch, die uns in der Haushaltung unentbehrlich ist, und von welcher selbst ganze Völker fast einzig und allein leben.

Die Milch.

Diese weisse, süsse, fette und flüßige Materie hat bekanntermassen nicht zu allen Zeiten und an allen Orten eine gleiche Güte. Eine Milch ist immer besser und gesünder als die andere, nachdem die Weide und das Futter beschaffen ist, mit welchem die Melkkühe gefuttert werden. Denn wenn sie sich im Winter nur mit Stroh behelfen müssen, und kein Heu zu fressen bekommen, so geben sie eine unschmackhafte und zum Buttern nicht wohl taugliche Milch. Daher pflegen auch die vermögenden Bauern ihren Melkkühen des Winters Heu oder

gutes

gutes Grummet zu geben, und sie des Tages einmal mit warmen Gespülig, mit Schrot, Kleyen, Lein- und Rübenölkuchen, Kraut und Rüben gemenget, zu tränken, im Frühjahr aber ihnen junges und fettes Gras, imgleichen Weizenschröpfe und Wickenfutter vorzulegen, damit die Milch desto besser, angenehmer, und nahrhafter werden möge. Eine hohe doch fette Weide zeuget auch bessere und gesundere Milch, als eine magere oder nasse und morastige. Sehr alte, wilde, läuftige und rindernde Kühe geben keine gute Milch, wie denn auch die Milch von frischmelkenden Kühen besser als von altmelkenden ist. Diejenige Milch hält man für die beste, die von einer dreyjährigen Kuh, ohngefähr drey Monate, nachdem sie gekalbet hat, im Frühjahr gemolken wird.

Die Kräuter, vornemlich wenn sie mit flüchtigen Bestandtheilen begabt sind, theilen der Milch derjenigen Kühe, die von diesen Kräutern fressen, ihren Geruch und ihre guten und bösen Eigenschaften mit. Daher ist die Frühjahrsmilch von so erfrischender Kraft und so angenehmen Geschmack. Daher kann ein Landwirth die Milch seiner Kühe zuweilen verbessern, wenn er untersuchet, ob auf der Weide unter den Kräutern eines oder das andere sey, was der Milch den etwanigen widrigen Geschmack mittheile. Linnäus hat wahrgenommen, daß an einigen Orten in Gothland, wo der Knoblauch häufig wächst, Milch und Butter darnach schmecken. Derselbe berichtet auch, daß die Kühe in Schonen, wenn sie auf den Wiesen das Lindenlaub mit essen, eine widrigschmeckende Milch geben, und daß die daraus verfertigte Butter härter und weiß wie Talg werde, und nicht sonderlich zur Winterbutter dienlich sey. Ferner hat man in Schweden bemerkt, daß wenn die Schaafe und Kühe auf den Weiden von dem Pfenniggras und Liebstöckel fressen, die Milch, Butter und der Käse, den unangenehmsten heßlichsten Geschmack davon bekommen.

Die

Die Kennzeichen einer guten Milch sind, wenn sie an Farbe schön weiß oder etwas gelblicht, ohne Geruch, vom angenehmen süssen Geschmack, und dabey etwas dick ist, so daß, wenn man einen Tropfen davon auf den Nagel des Fingers fallen läßt, derselbe rund bleibet, und nicht gleich wieder zerfliesset.

Die Milch scheidet sich durch langes Stehen, durch Wärme, und durch Vermischung mit Säuren oder Laugensalzen oder mit Branntewein, in unterschiedene Bestandtheile, deren vornemlich drey sind. Der erste Bestandtheil ist die Sahne oder der Rahm, der meistens aus Oel besteht, und woraus die Butter gemacht wird. Der zweyte Bestandtheil ist das wässerigte Wesen, welches man die Molken nennet, und welches unterschiedene Salze in sich aufgelöst enthält. Der dritte Bestandtheil ist der käsigte Theil, welcher die Stelle des erdigt thierischen Schleims in der Milch vertritt. Er dienet, nach des Herrn Baumé Meynung, zum Zwischenmittel, den Rahm mit der Molken zu vereinigen. Ich halte es aber lieber mit denen, welche das milde zuckerartige Salz der Molken für das Verbindungsmittel des butterhaften Oels mit der Molken ansehen. So viel ist gewiß, daß dieses öligte Wesen sich in der Milch äusserst vertheilt befindet, und daß sie von ihm die weisse Farbe hat. Denn die letztere verliert sich, und die Milch wird bläulicht, und ist auch nicht mehr so dick, so bald der auf der Oberfläche der ruhig gestandenen Milch sich gesammlete Rahm abgeschöpfet worden. Wenn dieser abgenommene Rahm gerührt wird, so sondert sich das öligte Wesen von den übrigen wenigen wässerigten und käsigten Substanzen, und macht die Butter aus, welche der nahrhafteste Theil der Milch ist. Von dieser Butter, desgleichen von der Molken und dem Käse, werde ich bald mehr sagen, wenn ich erst mit der Milch selbst, als derjenigen Flüßigkeit, welche alle obbemeldete Substanzen in sich vertheilet hält, fertig seyn werde.

Die

Die chymischen Bestandtheile der Milch sind Oel, Wasser, Erde, Salz und Schleim. Aus der Vermtschung dieser Bestandtheile, deren würkliches Daseyn wir bald bey näherer Betrachtung der Producte aus der Milch deutlicher erkennen werden, entsteht nun diejenige sonderbare Flüßigkeit, welche von der thierischen sowohl als von der vegetabilischen Natur was angenommen hat. Denn obgleich die Milch, und besonders der Rohm und der molkigte Theil, leichte säuern, so hat doch die Milch und der Rohm auch die Eigenschaft an sich, daß sie unter gewissen Umständen, und vornemlich in einer verschlossenen grossen Hitze, faul werden. Wenn man diese Eigenschaften erwäget, wenn man ferner überleget, daß die Milch eine fette Flüßigkeit ist, welche, wie alle fette Sachen, gute Verdauungskräfte des Menschen erfodert, wenn sie soll in unsern Nahrungssaft verwandelt werden; (siehe §. 14.) so können wir uns von den Würkungen der Milch in unserm Magen richtige Vorstellungen machen, und diejenigen Erscheinungen, welche wir täglich auf den Genuß der Milch erfolgen sehen, deutlich erklären. Es ist da, wo es auf den Gebrauch und den Nutzen der Milch und Milchcuren zur Ernährung unsers Körpers und zur Verbesserung unserer fehlerhaften Säfte ankommt, immer erst die grosse Frage, ob und wie die Milch in dem Magen verdauet wird? Wer diesen Umstand aus der Acht lässet, der schadet sich durch den Gebrauch der Milch auf das äusserste, und der darüber unbekümmerte Arzt stürzt seine Kranken durch unbesonnene Milchcuren in das gröste Elend.

Wenn die Milch in den Magen kommt, so gerinnet sie, weil in dem Magen Wärme und fast immer etwas Säure ist. Allein dieses Gerinnen und die damit vorgehende Scheidung der Milch im Magen ist kein Verderben, weil die seifenartigen Verdauungssäfte den öligten und käsigten Theil sogleich in Arbeit nehmen, und

hinläng-

hinlänglich verdünnen, so daß sie zu Milchsaft gemacht, und in die Art unsers Körpers können verwandelt werden. Genieſſen wir nicht alle Theile, die aus der Milch geſchieden werden können, sowohl besonders als auf einmal, ohne Schaden, wenn sonst der Magen gut ist? Wenn wir Milch zu uns genommen haben, so ist es eben so gut, als wenn wir Rohm, Käse und Molken einzeln und nacheinander genoſſen hätten. Jedes vor sich muß doch im Magen seine Verwandelung leiden. Diejenigen also irren sich, welche glauben, daß die Milch, als ein schon verdauter Nahrungssaft der Thiere, von unserm Magen gar nicht wieder verdaut zu werden brauche, sondern nur unverändert in das Blut übergehen dürfe. Allein alles, was den Weg der Verdauung geht, wird auch von den Verdauungskräften in Arbeit genommen. Man hat es versucht, schreibt Herr Doctor Unzer, und hat lebendigen Thieren Milch unmittelbar in die Adern laufen lassen; allein sie sind daran gestorben. In einem andern Irrthum stecken die, welche sich nicht scheuen, Milchspeisen mit sauern Sachen, mit Bier, und dergleichen zu genieſſen, weil doch die Milch ohnedem im Magen gerinnet. Allein ob es gleich wahr ist, daß Milch mit Obst, mit Bier, mit Wurzelwerk genoſſen, denen arbeitsamen und starken Leuten nicht die geringste Beschwerlichkeit verursachet, und daß ihnen saure Milch und saurer Käse recht gut bekommen; so ist doch der Fall ganz anders mit schwachen und schlechtverdauenden Personen. In einem schwachen, in einem mit Unreinigkeiten beladenen Magen erzeugt die Milch an und für sich freylich schon Drücken und Blähungen; aber sie verursachet es gewiß noch zehnmal mehr, wenn sie von solchen Leuten mit sauren Dingen genoſſen wird. Die darnach entstehende gewaltige Auftreibung des Leibes, Koliken, Durchfälle, und andere groſſe Beschwerden geben doch sattsam zu erkennen, daß die Vermischung der Milch mit sauern Spei-

sen keine so gleichgültige Sache sey, als selbst einige Aerzte glauben. Die Säuern schwächen ja den Magen, sie schwächen die seifenartige Eigenschaft unserer Verdauungssäfte, sie machen in dem schwachen Magen Krämpfe. Wie ist es möglich, daß die Milch, zumal wenn sie fett und an käsigten Theilen reich ist, unter solchen Umständen soll verdauet werden können? Es ist also allemal eine nöthige Vorsicht, bey dem Genuß der Milch sich der sauern Dinge, des Wurzelwerks, und des Bieres zu enthalten.

Wenn wir nun wissen, daß die Milch gute Verdauungskräfte erfodere, und wenn wir bedenken, daß die Milch, als ein fettöligtes schleimigt wässerigtes Wesen eine erweichende und schlaffmachende Kraft besitze; so wird es uns leicht, einzusehen, daß die Milch, Milchspeisen und Milchcuren, allen denen Leuten überaus schädlich sind, welche einen unreinen Magen, und in demselben viele ausgetretene Galle, oder vielen sauren, oder klebrigt schleimigten Unrath haben, deren Eingeweide, als Lunge, Milz, Leber, mit einem dicken zähen Schleim verstopft sind, oder die mit Krämpfen des Unterleibes beschweret sind, oder die ein starkes Fieber haben, oder die entweder sehr vollblütig oder phlegmatisch oder fett sind. Die tägliche Erfahrung lehret, daß in allen diesen Fällen die Milch den Menschen in den kläglichsten Zustand setzet, weil sie im Magen zu stark gerinnet, oft würklich faulet, die Verstopfungen der Eingeweide durch ihren käsigten Theil vermehret, und ein vorhandenes Fieber verstärket. Daher bringen die Milchcuren, wenn man sie obgedachten Subjecten unvernünftigerweise brauchen lässet, die Bleichsucht, Wassersucht, Geschwüre und Entzündungen der innerlichen Theile hervor. Man wird diese Uebel nicht verhüten, wenn man gleich die Milch mit Zucker oder Salz vermischet, um dadurch ihr starkes Gerinnen im Magen zu verhindern, oder wenn man gleich die Milch hinlänglich mit Wasser verdünnet. Das hilft

alles

alles nichts. Die Milch ist und bleibt diesen Subjecten ein sehr schädliches Aliment. Auch denjenigen, welche an starke und hitzige Getränke gewöhnt sind, muß man keine Milchcuren anrathen, weil solche einen schlechten Ausgang nehmen, da der Magen solcher Leute nichts weichliches verträgt.

Aber nun wollen wir auch die Tugenden der Milch preisen, welche ganz vortreflich und groß sind, wenn die Umstände zusammenkommen, unter welchen allein sie ein unvergleichliches Nahrungs- und Arzneymittel ist. Ob es gleich wahr ist, daß die Milch gute Verdauungskräfte erfodere, so ist sie darum nicht schwerverdaulich. Nein, sie läßt sich als ein bereits in den Drüsen der Thiere ausgearbeiteter Saft ziemlich leicht verdauen, wenn nur dem Magen keine Hindernisse der Verdauung in den Weg kommen, und wenn nur die Milch nicht zu fett und an käsigten Theilen zu schwer ist. Die Hindernisse der Verdauung der Milch sind vornemlich Säure und schleimigter Unrath im Magen. Daher bekommt die Milch nicht, wenn man viel andere Speisen dabey genieſſet. Denn die Vegetabilien vermehren die Säure, und Fleischspeisen erzeugen mehr Schleim im Magen, der leicht faulet. Beyde Arten von Alimenten also verderben die Milch bey Leuten, die solche täglich und häufig miteinander genieſſen. Man sieht das schon an den Kindern, welche sehr vielen Krankheiten, die von der in ihrem Magen verdorbenen Milch herrühren, unterworfen sind, sobald man ihnen währendes Säugens viel andere Speise reichet. Ein aufmerksamer Arzt bemerkt das ja auch oft genug, daß die Milchcuren auch bey denen, die sie sonst vertragen können, schlechterdings nicht anschlagen, sondern endlich schaden, wenn sie dabey dem Magen durch den Genuß vieler andern Speise viel zu schaffen geben. Eine vorgeschriebene Diät ist daher bey Milchcuren nothwendig zu beobachten, und ich werde

solche bald anzeigen. Nur allein denen, welche einen reinen und gesunden Magen haben, und die noch zu Leibesbewegungen geschickt sind, ist die Milch heilsam.

Die Milch, wenn sie gut verdaut wird, ist ein sehr nahrhaftes Aliment, das viel Blut erzeuget. Einen Beweis davon geben alle Kinder, deren erste und beste Nahrung die Milch ist. Zwar ist die Frauenmilch unter aller andern Milch die leichteste, allein die Kinder gedeyen auch recht gut, wenn sie mit der mit Wasser hinlänglich verdünnten Kuhmilch genähret werden, wie ich solches in meinem Unterricht zur diätetischen Pflege der Säuglinge ausführlich dargethan habe. Wie sehr nahrhaft die Milch sey, sieht man an den Alpenbewohnern und an einigen andern Völkern, deren einzige Nahrung die Milchspeisen sind. Es giebt Kranke, z. E. Gichterische Personen, Lungensüchtige, Schwache, und Wiedergenesete, welche einige Monate, ja einige Jahre lang von blosser Milch leben, ja davon endlich wieder gesund, dick, stark und fett werden. Doch besteht die Ernährung der Milch mehr in dem reichlichen Ersatz des Bluts als in der Befestigung unserer Fasern. Denn man wird gewahr, daß die mit blosser Milch genährte Menschen Blut und Fett genug, aber dabey schwammigte und lockere Fasern haben, und daher zu starken und anhaltenden Arbeiten untüchtig sind. Ich nehme jedoch hier die Völker aus, die ausser der Milch auch viel Käse essen; denn derselbe giebt allerdings eine feste und derbe Nahrung.

Die Milch hat wegen ihrer süß-öligt schleimigten Theile die Eigenschaft, die Fasern zu erschlaffen und geschmeidig zu machen, und das scharfe Blut zu versüssen und zu verbessern. Daher würkt die Milchcur so herrlich in Geschwüren der Lunge und anderer innern Theile, wenn nur der Magen rein und kein starkes Fieber vorhanden ist. Daher ist die Milchdiät in der scorbutischen Schärfe, und im Gliederweh, ein so vortreffliches Linde-

rungs-

rungsmittel, daß einige Aerzte vornemlich gegen letztere Krankheit den Patienten von nichts andern als von Brod und Milch zu leben anrathen. Man sehe davon mehreres in meinem Medicinischen Tischbuche. Zur Erfrischung des hitzigen Bluts, zur Befeuchtung und Erweichung trockener Fasern, und zur Einwickelung und Stumpfmachung chronischer Frieſel-Schärfen, und in der trockenen Krätze, bedienet man sich der Milch mit dem gröſten Nutzen. Auch gegen die scharfen Gifte ist sie bekanntlich das gröſte Linderungsmittel.

Die Milchcur erfodert allemal viel Behutsamkeit und Aufmerksamkeit, und man muß dabey immer auf die Beschaffenheit des Magens sehen. Daher ist es klug gehandelt, wenn man die angefangene Milchcur sofort einstellet, wenn eine Verstärkung des Fiebers, Magenweh, Aufstoſſen, Magendrücken, Durchfälle, Schwere der Glieder, und unruhiger Schlaf darauf erfolgen. Man pflegt zu Verhütung dieser Folgen daher gern die mit Wasser verdünnte Milch trinken zu lassen, da man zwey Theile Wasser mit einem Theile abgekochter Milch vermischet. Die dünne Milch nährt und mästet zwar weniger; sie läßt sich aber leichter verdauen, und durchdringt die zarten Gefäſſe unsers Körpers besser. Weil man auch bemerket hat, daß Zucker oder Salz die Milch flüßig erhalte, und ihr Gerinnen verhindere, so thut man gern Zucker zur Milch, oder vermischt sie auf eine sehr vortheilhafte Art mit denen Mineralwassern, die einen guten Salzgehalt haben, z. E. mit Selterwasser, Dünnsteiner, Spa, Egerschem und Pyrmonterwasser, nach dem Unterscheide der Krankheiten. Es ist nicht gut, eine Milchcur gar zu lange fortzusetzen, wenn man nicht Willens ist, Zeitlebens bey der Milchdiät zu bleiben. Denn bey der anhaltenden Milchdiät werden die ersten Wege stark geschwächt, und sie verlieren die Gewohnheit, feste Sachen zu verdauen, so daß, wenn dergleichen Leu-

te wieder andere Speisen zu sich zu nehmen anfangen, sie starken Rückfällen ihrer Krankheit ausgesetzt sind. Man hat solches vornemlich an Podagristen bemerket, wenn sie die Jahre lang beobachtete Milchdiät haben fahren lassen.

Ehe man die Milchcur anfängt, reiniget man den Körper durch ein Laxirmittel. Den folgenden Tag trinkt man die Milch so frisch und warm, als sie von der Kuh kommt, Morgens und Nachmittags jedesmal einen halben Nöfsel, und steigt täglich mit dem Maasse, so daß man endlich des Tages zwey Pfund bis ein Maaß zu sich nimmt. Man muß nicht vergessen, Zucker hineinzuthun. Kann man die Milch nicht so warm und so bald, als sie gemolken worden, erhalten, so kocht man sie jedesmal. Denn die rohe Milch drückt und bläht gewaltig. Sehr übel, schreibt Herr Spielmann, ist die Gewohnheit, da man, wenn die Milch kocht, mit grosser Sorgfalt immer die Häutchen abhebt, um ihr das Klebrigte, wie man glaubt, zu benehmen; denn dadurch wird sie dicker, und geht mit grösserer Mühe durch den Körper durch; zudem verliert sie so ihren feinen Bestandtheil. Man braucht die Milchcur mehrentheils vier Wochen lang, und während dieser ganzen Zeit muß man dem Kranken nur leichtverdauliche Speisen und guten alten Wein, insonderheit rothen, geben, den Körper auf eine mäßige Art bewegen, eine reine und gute Luft geniessen, und alle starke Gemüthsbewegungen vermeiden. Die Milchcuren gelingen im Frühjahr am besten, weil zu dieser Zeit die Milch mit den Theilen der frischen Kräuter erfüllet ist.

Weil in vielen Fällen der Gebrauch eines so vortreflichen Mittels, als die Milch sonst ist, sehr zu mißrathen ist; so hat man an deren Stelle schon von Alters her den Genuß der Molken sehr angepriesen, und man kann in Wahrheit mit derselben oft grosse Dinge ausrichten. Sie hat freylich in den meisten Krankheiten, wo

es

es auf Verdünnung der schleimigten Säfte und auf die Verbesserung der Schärfe, nicht aber auf Ernährung des Körpers ankommt, vor der Milch grosse Vorzüge, weil sie die Unbequemlichkeiten der Milch nicht mit sich führet. Denn da sie wenig ölichte und fast keine käsigte Theile enthält, und da solche überdem in vielem seifenartigen Wasser aufgelöset sind, so hat man nicht zu fürchten, daß die Molken zu sehr nähren und erschlaffen, noch daß sie sich im Magen scheiden werde.

Die Molken. Wadeke. Milchschotten. Syre.

Dasjenige gelblichte Wasser, welches bey der Scheidung der Milch über den käsigten Theil steht, ist bekanntlich die Molken. Solche giebt, nach des Herrn Baumé Untersuchungen, nachdem sie bis auf drey Viertheile abgerauchet worden, erstlich ein Salz, das einen milden zuckerartigen Geschmack hat, und welches man auch aus dieser Ursache Milchsalz oder Milchzucker nennt. Dieses Salz erhält man durch die erste Crystallisirung. Von den concentrirtesten Säuren wird es nicht merklich angegriffen. Indessen ist es doch seifenartig. Wenn man es in einer Retorte über das Feuer bringt, giebt es ein brandigtes Oel, und in der Retorte bleibt ein feuerbeständiges Laugensalz. Wenn man das Flüßige von neuem abrauchen läßt, schießt wieder ein Salz an, das dem vorigen beynahe gleich kommt; es wird aber doch von den mineralischen Säuren zersetzt. Nach dem dritten Abrauchen der Molken bekommt man endlich Crystallen vom gemeinen Küchensalze. Zuletzt bleibt ein flüßiger Satz übrig, aus dem man durch das Crystallisiren nichts mehr bekommt, und welcher ein feuerbeständiges Salz, und einen geringen Theil extractiver Substanz enthält. Dieses Alcali erhält man hier ohne Verbrennung. Man kann, sagt Baumé, mit Grunde muth-

massen, daß alle diese Salze ursprünglich von denen Gewächsen kommen, deren sich die Thiere zu ihrer Nahrung bedienen, und die ihre Natur bey dem Uebergange in den thierischen Körper nicht abgelegt haben.

Die Molken ist in den Milchländern ein gemeines sehr erfrischendes und beliebtes Getränk, ja in einigen nordischen Ländern, wo man viel Viehzucht treibet, wird die Molken auch zu den Speisen als Gewürz und Brühe gebraucht. In Island z. E. ist sie das vornehmste und durchgängig gewöhnliche Getränk. Sie machen dort aber die Molken nicht aus der fetten Milch, sondern sie schöpfen alle Sahne ab, und die übrige dünne Milch vermischen sie mit Buttermilch, machen das zusammen warm, und wenn es halb warm ist, thun sie Lab (zerschnittenen Kälbermagen) hinein, damit die Milch gerinne. Nun seigen sie die Wadeke zum Trinken durch. Sie nennen diese Wadeke Süre oder Syre. Je älter solche wird, desto klärer wird sie, und desto saurer, so daß sie dieselbe statt eines guten Weineßigs gebrauchen können. Wenn sie ihnen zum ordinairen Trinken zu scharf ist, so verdünnen sie solche mit Wasser, und dieses Getränk heißt Blanda oder Suurblanda. Wenn diese Wadeke mit Sauerampfer vermischt wird, so verdirbt sie in kurzer Zeit. Zur guten Wadeke nehmen sie immer Lab. Von dieser Süre sammlen die Einwohner den Sommer über viele Tonnen voll, welche sie das ganze Jahr durch in ihrer Haushaltung, theils zum Getränk, theils um Fische darinn aufzubewahren, verbrauchen. Die starke Säure der Molken entsteht würklich aus der Gährung. Denn Olaffen schreibt, daß die Molken in den Tonnen oben einen weissen Schaum, und unten einen dicken Bodensatz erzeuge, und daß die Tonnen und andere zugemachte Gefässe, worinn diese Molken verwahrt ist, zerspringen, wenn sie nicht sonst eine Oeffnung erhalten. Beyläufig merke ich hier an, daß sich in der

gesäuerten Kuhmilch durch die Gährung ein brennbarer Geist erzeuget, so daß man aus derselben einen ordentlichen Branntewein durch die Destillation erhält.

Wir haben zum medicinischen Gebrauch süße und saure Molken. Erstere wird also gemacht: Man läßt frisch gemolkene Milch in einem zinnernen Gefässe unter beständigem Umrühren über gelindem Feuer ganz verrauchen. Da bleibt der ausgetrocknete öligt salzigt käsigte Theil der Milch zurück. Auf dieses Milchextract oder Milchpulver gießt man so viel reines Brunnenwasser als vorher Milch gewesen, und läßt es damit aufwallen, bis das Milchpulver darinn zergangen ist. Zuletzt scheidet man die Flüßigkeit durch ein Seigetuch von den gröbern irrdischen Theilen. Diese süsse Molken hat eine weißgelbe Farbe, und einen überaus angenehmen Geschmack. Sie nährt stärker als die gemeine Molken, dauert auch länger, verliert ihren Geschmack nicht so bald, und wird kalt oder warm getrunken. Sie geht leicht durch den Magen und durch die Gefässe, und hat in denen Fällen, wo man das Blut versüssen will, z. E. bey innerlichen Geschwüren und hitzigen Schärfen der Säfte, vor der gemeinen Molken den Vorzug, welche letztere doch mehr in Gebrauch ist, weil ihre Bereitung weniger mühsam ist, weil sie weniger nähret, und weil sie in mehrern Fällen nützliche Dienste leistet.

Die saure Molken kann auf unterschiedene Art verfertiget werden. Alle Säuren, ohne Ausnahme, scheiden die Milch. Man nimmt aber dazu gemeiniglich getrocknete Kälbermagen, oder Zitronensäure, oder Cremor tartari, oder sauern Wein. Man schüttet diese Sachen in die vom Rohm befreyte kochende Milch, und rühret sie um, bis sie völlig gekäset ist. Darauf nimmt man die Milch vom Feuer, und seiget sie durch. Zu einem Maaß kochender Milch nimmt man gemeiniglich ein Loth Weinstein Cremor, oder einen guten Eßlöffel voll Zitronen-

nensaft, oder acht bis zwölf Loth weissen sauern Wein. Wem die Molken zu sauer schmeckt, der kann sie mit dem eingequirleten Weissen von einigen Eyern oder mit einem halben Quentchen Krebssteinen absüssen. Diese gemeine Molken ist in allen hitzigen Fiebern und in Gallenfiebern ein ganz unvergleichliches Getränk, und leistet in diesen Krankheiten einen vielfachen Nutzen. Denn sie kühlet das erhitzte Geblüt, und verdünnet es, und nähret dabey den schwachen Körper; sie befördert gelinde Stuhlgänge, und treibt den Urin. In bösartigen Fiebern kann man grosse Dinge mit der mit Wein bereiteten Molken ausrichten. In der galligten Ruhr ist die mit Cremor Tartari gemachte Molken ein herrliches Getränk, so wie bey allen Gattungen hitziger Schärfen. In denen Krankheiten, die von der Verstopfung der Eingeweide des Unterleibes herrühren, wie auch gegen die Gicht und Gichtflüsse, braucht man sie Curweise, vier bis sechs Wochen lang, mit dem besten Erfolge. Denn die gemeine Molken ist zugleich ein seifenartiges und eröffnendes Mittel, weil sie Salze in sich hat. Allein die Molkencur erfordert doch auch Vorsicht, wenn man sich dadurch nicht den Magen schwächen will. Hypochondristen, Hysterische und Gichterische Personen müssen vor allen Dingen ihren Magen reinigen, ehe sie die Molkencur anfangen. Denn wenn sich die Molken mit einem dicken zähen angehäuften Schleim im Magen vermischet, macht sie grosse Ungelegenheiten, und bekommt schlechterdings nicht. Gute Leibesbewegung und der Gebrauch guter Magenstärkungen sind oft nöthig, wenn die Molkencur in chronischen Krankheiten gut anschlagen soll. Man beobachtet dabey dieselbe Diät, wie bey einer Milchcur.

Der Rohm oder die Sahne.

Ist der auf der Milch schwimmende fette Theil. Er besteht meistens aus Oel, dem noch wenige molkigte

und

und käsigte Theile beygemischt sind. Er ist sehr nahrhaft. Man pflegt sich dessen zum Caffee zu bedienen, und daran thut man unrecht, weil man dessen Oel und Hitze dadurch vermehret. Vollblütige und fette Leute, sagt Herr D. Unzer, sollten dieses unterlassen, und besonders die, welche einen schwachen Magen haben, weil ihn alles Oel noch schlaffer macht.

Die Butter.

Die Butter entsteht durch Rühren oder Schlagen und durch Kneten des von der Milch abgenommenen und gesammleten Rohms. Man kann die Butter, schreibt Baumé, ebenfalls aus dem Rohm erhalten, wenn man letztere in heissem Wasser warm werden lässet. Doch hat die auf diese Art gemachte Butter den Geschmack der geschmolzenen Butter oder des Schmalzes, und ist nicht so gut, als die durch das Rühren des Rohms bereitete Butter. In dem Rohm sind zwey unterschiedene Theile, ein öligter, welcher die Butter ist, und ein wässerigter, welcher die Buttermilch ist. Auf der vollkommenen Scheidung dieser beyden Dinge beruht die Vollkommenheit des Butterns. Das Rühren des Rohms im Butterfasse macht den Anfang zu dieser Scheidung, und das öftere Kneten, Umwenden und Umschütteln der Butter mit den Händen vollendet sie gänzlich. Von dem letztern allein bekommt die Butter ihre Reinigkeit und Festigkeit, und in vielen Jahreszeiten vieles von ihrer Farbe. Es geschieht zum öftern, daß die Butter, wie sie aus dem Butterfaß genommen wird, weiß und kalkigt aussieht, nach dem öftern Kneten aber mit den Händen im Wasser eine gute blasse Strohfarbe bekommt. Butter hingegen, von welcher die dünne Milch nicht vollkommen geschieden ist, verdirbt bald, und schmeckt wie alter Käse. Zuletzt muß die Butter noch gut gewaschen, und endlich etwas gesalzen werden. Auch die frischeste Butter

ter muß etwas gesalzen werden, weil sie sonst gar zu unschmackhaft ist. Die Vorrathsbutter wird recht stark gesalzen, und in Tonnen fest eingepackt verwahret; sonst dauert sie nicht.

Aus der Butter bekommt man, nach Baumés Untersuchung, durch die Destillation einen kleinen Theil wässerigte Feuchtigkeit, ein flüchtiges sehr durchdringendes Saures, und ein sehr häufiges Oel, das eine etwas dünnere Consistenz hat, als die Butter selbst. In der Retorte bleibt nur eine sehr kleine Menge kohligter Substanz zurück. Aus dieser Zerlegung, sagt Baumé, erhellet, daß die Butter die nemlichen Producte, wie die Oele aus dem Pflanzenreiche giebt, und daß sie selbst eine vegetabilische öligte Substanz ist, die ihre Natur in dem thierischen Körper nicht abgelegt hat.

Die Kennzeichen einer guten Butter sind, daß sie recht fett glänzet, gelb aussieht, angenehm riecht, und süß und lieblich schmecket. In Absicht auf ihren Geschmack und ihre Heilsamkeit ist diejenige Butter die beste, welche von der Milch gesunder Thiere, und die gute Kräuter fressen, bereitet wird, auch durch die Länge der Zeit nicht verdirbt. Wegen der auf den Gebürgen wachsenden saftigern Kräuter wird die gebürgische Butter der vom flachen Lande vorgezogen. Die Frühlings- Gras- oder Maybutter ist die vorzüglichste, weil alsdenn das Vieh die besten Kräuter, und darunter viele Blumen, zu geniessen hat, davon sie auch eine natürliche gelbe Farbe bekommt. Die Sommerbutter, die im Julius und August gemacht wird, ist wegen der starken Hitze und der unruhigen Angst, welche die von den Bremsen und Fliegen gequälten Kühe ausstehen, etwas fliessend und weich, und das Gras ist auch schon härter als in den ersten Monaten. Die Herbst- oder Stoppelbutter, wenn nach der Ernte das Vieh über die Strohstoppeln geht, ist nicht mehr so angenehm an Farbe, aber

hart,

hart, fest und körnigt. Denn die Milch ist nicht mehr so dünn wie im Frühling, und die Kühe sind um diese Zeit von der Hütung schon mehr ausgefuttert. Die Stroh- oder Winterbutter schmeckt gemeiniglich nach dem Stroh- und Winterfutter, insonderheit nach den Rüben, wenn die Kühe damit gefuttert werden. Unter der aus andern Ländern zu uns gebrachten Butter ist die Holländische und Hollsteinische die beste, in unserer Mark die Königshorster.

Die Butter ist für die meisten Völker eine angenehme Speise auf Brod, ein unentbehrliches Gewürz zur Erweichung der gekochten und gebratenen Speisen, die ohne derselben oft schlecht schmecken würden, und endlich in vielen Fällen eine herrliche Arzney. Wer aber bedenket, daß die Butter alle gute und böse Eigenschaften der fetten Oele an sich habe, und sich das in Erinnerung bringet, was ich §. 14. von der Schädlichkeit fetter Speisen gesagt habe; der wird sich für den häufigen Genuß der Butter hüten, und der wird leicht einsehen, wie schädlich es sey, des Abends viel Butterbrod zu genieſſen, und des Mittags den mit Speisen beladenen Magen zuletzt noch mit Butter zu erschlaffen. Am meisten schadet die Butter den cholerischen Leuten, und denen, die viel Galle im Magen haben. Da wird im Magen die Butter und Galle faul, und das Blut davon scharf. Ferner schadet der viele Gebrauch der Butter allen Leuten, welche einen schwachen oder mit schleimigten, sauern, oder faulen Unreinigkeiten erfüllten Magen haben, den Milzsüchtigen und Engbrüstigen. Die gesalzene Faßbutter, wenn sie lange im Pökel gelegen, ist doppelt schädlich, weil sie noch dazu unsere Säfte verunreiniget, und faule Schärfen erzeuget. Zur Speisebutter muß man frische und gelinde gesalzene nehmen. Man nimmt zuweilen zum Färben der Butter allerhand Kräuter, deren Beymischung unschuldig und gar nicht schädlich

lich ist. Allein es sind in der Medicinischen Geschichte Exempel vorhanden, daß man zum grösten Schaden der menschlichen Gesundheit die Butter mit Bleytheilen verfälschet und versüsset hat. Im Jahre 1724 wurden alle Mönche eines gewissen Klosters in der Stadt Trier von einer heftigen Kolik erbärmlich angegriffen, weil sie von einer Butter gegessen hatten, welche lange in bleyernen Gefässen gestanden hatte, und davon angelaufen, und ungewöhnlich süß geworden war. Dergleichen Verfälschung kommt auch zuweilen in solchen Jahren vor, wenn die Butter wegen der wütenden Viehseuche selten und theuer ist. Man entdeckt aber diesen strafbaren Betrug durch den sogenannten Weinprobeliquor, dessen Bereitung ich §. 124. meiner allgemeinen Abhandlung angezeiget habe, eben so leicht und sicher als bey dem Weine. Wenn man reine Butter mit etlichen Tropfen von diesem Liquor in einem gläsernen Mörser reibet und vermischet, so ändert sich ihre Farbe dadurch im geringsten nicht. Wenn man hingegen dieselbe Butter mit ein wenig Bleyweiß stampfet und durchknetet, so wird sie hernach durch Beymischung dieses Liquors sogleich braun, röthlich oder schwärzlich.

Der reinen, frischen, ungesalzenen, oder doch nur wenig gesalzenen Butter bedient man sich mit Nutzen zur innerlichen Arzney, wenn man die Lungenfasern und Gedärme gegen die reizende und prickelnde Kraft scharfer Sachen schützen, oder die trockenen Fasern erweichen, erschlaffen und geschmeidig machen will. Fettes Butterbrod ist daher gegen genossene Gifte, gegen eingeschluckte Bleydämpfe, gegen den trockenen Husten, und des Morgens, wenn man heisses Getränke darauf trinket, gegen die Hartleibigkeit, die von der Trockenheit der Gedärme herrühret, gut. Viel Butter in lauwarmen Getränk häufig genossen, macht Eckel und Erbrechen. Die Frauenzimmer in Portugall, wenn sie bey ihrer monat-

lichen

lichen Reinigung zugleich Bauchgrimmen haben, lassen ungesalzene Butter am Feuer zergehen, und trinken drey bis vier Unzen davon, mit Zucker oder Honig vermischt, mit grossem Nutzen.

Die Flöß- oder Schmelzbutter, die auch an einigen Orten Schmalz, und in Elsaß Anken genennt wird, ist fast allein in der Küche im Gebrauch, um allerhand Gebratenes und Gebackenes damit zu machen, welches trocken und zerbrechlich seyn soll. Diese Schmelzbutter wird also gemacht: Man läßt die Butter bey gelindem Feuer zergehen und schmelzen, und siedet sie dann sachte auf, so lange bis sie sich läutert, und so hell wird wie ein Oel. Darauf nimmt man den Schaum oben ab, und seiget das Lautere durch, so daß alles Milchigte und Unreine zurück bleibet. Man sieht aus dieser Bereitung, daß die Schmelzbutter viel reiner und feiner ist als die Butter. Sie nimmt aber doch leicht etwas branstiges an, und schickt sich nicht zur Speisebutter und zu gesottenen Speisen.

Man hat auch Molkenbutter. Sie wird aus der Sahne verfertiget, die sich oben auf die Molken setzt. Sie ist aber magerer, fester und schlechter, als die ordentliche von frischer Milchsahne verfertigte Butter.

In Island macht man viel aus der sauern Butter. In diesem Lande, schreibt Olaffen, hat die gesalzene Butter die besondere Eigenschaft, daß sie, wie gut sie auch immer sey, und wie rechtschaffen sie behandelt ist, sich dennoch nicht über ein Jahr lang halten kann, ohne galstrig zu werden. Dahingegen die ungesalzene Butter, wenn die Milch wohl abgepresset ist, worauf auch alle gute Haushälter genau Acht haben, wohl zwanzig Jahre und länger aufbehalten werden kann, ohne etwas von ihrer anfänglichen Säure und Kraft zu verlieren. Bey den Bischofssitzen sind, sowohl in den katholischen Zeiten, als auch nach der Reformation, grosse Vorrathshäuser

häuser von dieser Butter gewesen, wodurch vielen Menschen in theuren Jahren geholfen worden. Es ist allen erfahrnen Leuten bekannt, daß die Butter nicht recht wohl, am wenigsten aber in einem kalten Lande, verderben kann, wofern sie nur nicht mit Molken oder andern leicht gährenden Materien vermischt bleibt; vielmehr wird sie, nachdem sie ein halbes Jahr gestanden, säuerlich und nach und nach weißlich; sie ist denen, die sie gewohnt sind, vornemlich im Winter, gesund und angenehm zu essen. Denn wenn sie auf trockene Fische geschmiert wird, so verbreitet sie während der Zeit, daß beydes gekaut wird, über den ganzen Körper eine langsame Wärme, und befördert hiernächst weit besser, als die gesalzene Butter, die Ausdünstung des Körpers. Die Butter ist allen Isländern unangenehm, ehe sie anfängt, sauer zu werden, weil sie gelblicht und schimmlicht wird. Sobald aber die Gährung vorüber, und durch dieselbe die innige Vereinigung des wesentlichen sauern Salzes mit den öligten Theilen geschehen ist, so kann solche Butter viele Jahre sich ohne die geringste Veränderung halten. Die Isländischen Arbeitsleute vertauschen sie durchaus nicht mit der gesalzenen, ja die Bauern versichern durchgängig, daß ihnen in der Haushaltung ein Pfund gute saure Butter viel lieber sey, als zwey Pfund von der neuen oder frischgesalzenen. Wenn jedoch die saure Butter zu alt wird, so verliert sie von ihrer Säure und Schwere, wird trocken und von galstrigem Geschmack, und läßt, nachdem sie geschmolzen worden, kaum die Hälfte Oel zurück.

Die Buttermilch oder Rührmilch.

Selbige ist das Ueberbleibsel von dem Rohm im Butterfasse, welches bey dem Ausbuttern nicht zu Butter geworden. Sie ist eine Art von Molken, hat aber mehr Fetttheile in sich, als die gemeine Molken. Sie

kühlt,

kühlt, nährt, und erfrischt das Blut im Sommer ungemein. In des Herrn D. Krünitz öconom. Encyclopedie wird eine Suppe davon zu machen gelehret. Man nimmt Buttermilch und halbsüsse Sahne, und das weisse von drey bis vier Eyern, rührt hierauf die Eyerdotter in die Milch und Sahne, läßt alles aufsieden, und thut, wenn es recht siedet, geschnittene Semmel oder Weißbrod nach Gutdünken darinn, läßt es noch einen Sud thun, und richtet alsdenn die Suppe an. Man bedient sich auch zuweilen der Buttermilch statt der Hefen zum Brodbacken; das Brod wird davon viel weisser, und nicht leicht bitter oder sauer. Am gesündesten und erquickendesten ist dem Menschen die frische Buttermilch, und bey Schwindsüchtigen hat sie selbst vor der Milch und den Molken den Vorzug. Sie ist eine schätzbare Arzney, sagt Buchan, wenn sie der Magen vertragen kann. Sie bekommt anfänglich nicht einem jeden, und wird daher öfters ohne hinlänglichen Versuch bey Seite gesetzt. Man muß sie anfänglich sparsam gebrauchen, und ihre Menge nach und nach vermehren, bis sie endlich beynahe die einzige Nahrung ausmacht. Denn Buchan versichert, er habe nie einen guten Nutzen von der Buttermilch gesehen, ausgenommen da, wo der Kranke fast blos von ihr lebte.

Schlippermilch. Quark. Dickmilch. Skiör.

Saure Milch oder Schlippermilch oder Schlottermilch ist die abgesahnte Milch, die einige Tage gestanden hat, und in welcher schon einige freywillige Scheidung des molkigten und käsigten Theils vorgegangen ist. Sie ist klümpricht, säuerlich, und von erfrischendem Geschmack. Sie ist aber schwerverdaulich, und daher meistens eine Speise für das Gesinde und für arbeitsame Leute. Für diese ist auch der Quark, Toppen, oder Steif-

matz, welcher der geronnene käsigte Theil der Milch ist, nachdem Rohm und Molken davon abgenommen sind, und aus welchem man die schlechten Käse machet. Dieser Quark, mit welchem der Schweizer Zieger viel ähnliches hat, ist zwar weich und säuerlich, aber rohsaftig, schwerverdaulich und dickschleimig. Das Gesinde isset ihn auf Brod statt der Butter.

Dickmilch (Tättmiölk) wird in Schweden häufig gebraucht. Man legt die Blätter eines gewissen Krauts (Pinguicula Linnaei, Tätgras) auf den Boden eines Gefässes, seiget warme Milch darauf, und läßt sie vier bis fünf Tage stehen. Dann ist die Dickmilch fertig. An andern Orten nehmen sie Drosera Linnaei dazu, und verfahren eben so. Zuerst ist diese Dickmilch ziemlich dünn und wässerigt; wenn man aber die dünneste Haut von der Sahne abzieht, und einige Löffel Sahne selbst zugleich mit der zunächst durchgeseigeten Milch abschöpft, und die auf dem Boden befindliche in ein anderes Gefäß giesset, nachgehends warme Milch darauf giesset, und es drey bis vier Tage stehen lässet, so wird die Milch jedesmal besser, je öfter man diese Verwechselung vornimmt, bis sie die vollkommene Dicke und Güte erlanget hat. Mit solcher Dickmilch kann man auch andere Milch verdicken, wenn man den Boden eines Gefässes damit bestreichet, und warme Milch darauf seiget. Gute Dickmilch ist durchaus gleich dick und ohne Molken, ganz weiß, schlüpfrig und zusammenhängend, so daß, wenn man den Löffel neiget, alle Milch aus dem Löffel rinnet. Sie schmeckt süß und angenehm, und ist, da sie in einem Schwedischen Magen gut verdaut wird, noch einmal so nahrhaft als die dünne süsse Milch. Man wird der dicken Milch nicht sobald überdrüßig, und sie hält sich auch länger. Bey theuern Zeiten, wenn die Leute von Brod aus Fichtenrinden haben leben müssen, hat solches am besten geschmeckt, wenn es in dicke Milch gebrockt worden.

Der

Der Skiör der Isländer hat auch viel ähnliches mit unserm Quark, nur daß ersterer etwas besser seyn mag. Sie nehmen die abgesahnte Milch, vermischen sie mit Buttermilch, machen das zusammen warm, und wenn es halbwarm ist, thun sie Lab hinein, damit es gerinne. Die Wadeke seigen sie durch, und das rückständige Dicke ist bey ihnen eine beliebte Speise unter dem Namen Skiör oder Skyr.

Alle jetzt genannte Milchspeisen sind fast nicht viel besser als der Käse, nur daß sie weicher und nicht so fett sind. Sie gehören aber unter den derben Speisen, die nur ein starker Magen bezwingen kann, und die einen groben Nahrungssaft geben, wie der Käse.

Der Käse.

Der Käse wird aus denen zähen Theilen der Milch gemacht, welche bey deren Scheidung auf den Boden fallen. Damit diese Theile die Consistenz bekommen, preßt man den molkigten Theil ganz aus. Der Käse ist nach den verschiedenen Sorten der Milch, woraus er gemacht wird, verschieden, wie auch darinn, daß man ihn entweder aus der mit dem Rohm noch vereinigten Milch, oder aus der abgesahnten Milch, bereitet. Erstere Art Käse ist der sogenannte Milchkäse; er hat noch den butterigten Theil in sich, ist daher fett und lucker, sehr nahrhaft, und etwas leichtverdaulicher, als der feste und magere Käse, der aus der abgesahnten Milch gemacht wird. Letzterer, wohin unser Quarkkäse und der Schweizersche weisse Zigerkäse gehört, ist schwerverdaulicher, weniger nahrhaft, mehr erdigt, und grobschleimigt. Die besten Käse sind die Holländischen Eydammer, Englischen, Schweizerischen, Limburger und Parmesan-Käse.

Aus der chymischen Untersuchung weiß man, daß der Käse wenig Oel und wenig Säure, aber mehr flüchtiges Laugensalz und Erde in sich halte. Er kommt da-

her der thierischen Natur schon näher, und nimmt leicht eine faule Schärfe an. Ein guter Käse soll nicht zähe, sondern mild, nicht trocken, sondern fett, nicht löcherigt doch aber locker, nicht zu jung und nicht zu alt, nicht sauer noch zu sehr gesalzen seyn, sondern süßschärflich schmecken, und endlich nicht voll Maden und stinkend seyn. Die beste Hauptprobe, um wissen zu wollen, ob ein Käse unverdaulich sey, soll folgende seyn: Man reibet davon etwa ein Achtelpfund klein, und lässet ihn, als wenn man eine Käsesuppe machen wollte, mit einem halben Maas Fleischbrühe so lange als harte Eyer aufsieden, und treibet es alsdenn durch. Löset sich nun der Käse in der Fleischbrühe so auf, daß wenig davon in dem Durchschlag zurückbleibet, so ist der Käse milde, verdaulich, und nährend. Bleibt aber ein ziemliches und hartes zähes Stück unaufgelöst zurück, so ist auch der Käse im Magen hart und unverdaulich.

Allein der Käse mag so gut seyn wie er will, so ist er allemal eine schwerverdauliche Speise, da er der allergröbste und zäheste Theil der Milch ist. Er ist blos arbeitsamen und starken Leuten gesund. Andere Menschen müssen wenig und selten davon essen; sonst beschwert und verunreinigt er den Magen, bringt einen dicken und scharfen Nahrungssaft ins Geblüt, und erzeuget allerley Gattungen von Schärfe. Den Hypochondristen, den Engbrüstigen, Gichterischen, und mit Steinschmerzen geplagten Personen ist der reichliche Genuß des Käse sehr schädlich. Wenn man behauptet, daß vieles Käseessen den Stein im menschlichen Körper erzeuge, und Gicht und Podagra verursache, so ist es so ungereimt nicht; man muß es aber nur von Leuten verstehen, die keine hinlängliche Bewegung haben. Der käsigte Theil der Milch, schreibt Unzer, überzieht die Gefässe, worinn die Milch zubereitet wird, nach und nach mit einem steinharten erdigten Milchtartar; und selbst im menschlichen

Körper

Körper verhärtet er sich zuweilen so sehr, daß er die Gestalt harter erdigter Klumpen annimmt. Schon der frische Käse macht zähe Säfte, der alte aber wird faul, und erzeuget eine laugenhafte Schärfe. Der zu sehr gesalzene Käse erlangt durch das Alter eine so fressende Schärfe, daß diejenigen, die zu viel davon essen, sich Entzündungen am Gaumen, Zahnfleisch, und an der Zunge, ja auch Geschwüre an der Zunge und dem Zahnfleisch, desgleichen einen häufigen Speichelfluß, wegen des allzustarken Reizes desselben, zuziehen.

Von dem grünen Schweizerkäse, dem sogenannten Schabziger, glaubt man, daß er nicht die Fehler des Käse an sich habe, sondern vielmehr dem Magen sehr gesund sey. Man isset ihn bekanntlich gerieben oder geschabt, und er ist allerdings strenge und gewürzhaft. Es ist der mit dem gedörreten, zu Pulver geriebenen, und durchgesiebten wilden Steinklee vermischte Zigerkäse, und es ist falsch, wenn man dafür hält, daß mehrere Alpenkräuter in seine Zusammensetzung kommen. Scheuchzer, Gesner, und mehrere Schweizerische Aerzte, loben nun ihren Schabziger ungemein. Sie geben vor, daß er den Schleim im Magen, in den Gedärmen, und im Blute auflöse, und als ein Schweizerischer Theriak in vielen Zuständen des Magens, der Gedärme und des ganzen Leibes anzusehen sey. Wir können ihm seine magenstärkende und zum Appetit reizende Kraft nicht absprechen, und ich widersetze mich nicht seinem mäßigen Genuß.

4) Der Auerochse.

Er ist in den mitternächtigen Gegenden Europens anzutreffen, in Schweden, Moscau, Pohlen und Preussen. Sein Fleisch wird von einigen gern gegessen. Es soll mittelmäßig zart und gut seyn.

5) Der Büffel.

Ungarn, die Türkey, und Italien sind diejenigen Europäischen Länder, wo er sich aufhält. In Rom wird sein Fleisch gegessen; aber es ist zähe, und giebt eine grobe dickblütige Nahrung. Aus der Milch der Büffelskuh macht man in Italien einen Käse, den man cafeo di cavallo, oder auch Marzolino nennet, und der so gut als Kuhkäse seyn soll.

6) Ziegenböcklein.

Es heißt auch Gitse, Zickelchen, Geislein, oder Titslein. Zur angenehmen Speise muß es einen oder höchstens zwey Monate alt seyn. Dann schmeckt sein Fleisch fast wie Lammfleisch, nur ist es etwas fester, und nicht so delicat, sonst aber leichtverdaulich und von gutem Nahrungssaft. Ist das Thier älter, ob es gleich noch mit Milch genährt wird, so ist es zur Speise schon schlechter, und hat bereits etwas von der bockigten Härte und Gestank.

7) Der Geißbock.

Es ist der verschnittene Bock. Mehrentheils ist er sechs Monate alt, wenn er verschnitten wird. Dadurch verliert er seinen Gestank; er nimmt an Fett zu, und bekommt ein nahrhaftes Fleisch, das aber schwerer zu verdauen ist, als Hammelfleisch, und doch noch einigen bockigten Geschmack hat.

8) Die Ziege oder das Geiß.

Wir halten dieses Thier werth, nicht wegen seines Fleisches, welches hart und schwerverdaulich ist, sondern wegen der Milch, die für viele Kranken ein grosses medicinisches Nahrungsmittel ist, weil sie dünner ist als die Kuhmilch, und weil es leichter ist, diese Milch mit arzneyhaften Pflanzensäften zu schwängern. Denn eine

Kuh

Kuh frißt alles auf der Weide untereinander, eine Ziege aber wählet sich die besten Kräuter nach ihrem Geschmack. Wir ziehen daher die Ziegenmilch mit Recht bey Kranken der Kuhmilch vor, und geben ihr den Rang gleich nach der Eselsmilch, weil sie fetter ist als diese. Man will bemerkt haben, daß eine Ziege auch gern zusammenziehende und bittere Kräuter frißt, und daher hat man schon von Alters her der Ziegenmilch eine stärkende Kraft zugeschrieben, und die Gewohnheit gehabt, eine Ziege, deren Milch zur Cur dienen soll, ganz allein mit einem oder dem andern Kraute zu futtern, welches gegen die Krankheit, die man heilen will, vorzügliche Kräfte hat. So hat man z. E. für Schwindsüchtige die Ziegen im Frühjahr mit Gänseblumen, Huflattig, Lungenkraut, Nesseln, und dergleichen gefuttert, gegen den Scorbut mit Kresse, Bachbungen, Löffelkraut u. s. w., gegen alle Hämorrhoidalbeschwerden mit Schaafgarbe, und alsdenn mit einer solchen Milch viel ausgerichtet. Nur verursachet es zuweilen Mühe und Kosten, eine hinlängliche Menge von einem einzigen Kraut täglich einzusammlen, und zu verhindern, daß der etwanige Vorrath nicht welk werde, und seine Kräfte dadurch verliere. Herr Professor Oetinger in Tübingen hat durch Versuche befunden, daß alle mögliche zu Pulver gestossene Arzneyen, wenn solche anfänglich in geringer und nach und nach in grösserer Menge unter das Futter gethan, und mit Küchensalz vermischt werden, von der Ziege ohne den geringsten Abscheu genossen werden, und ihre Milch davon mit den verlangten Arzneykräften versehen wird. Er versichert, man könne auf diese Weise gegen alle Krankheiten die angemessensten Arzneyen den Ziegen unter ihrem gewöhnlichen Futter beybringen, und verspricht sich von dieser Methode einen gemeinnützigern Gebrauch der Ziegenmilch in Krankheiten.

Die Ziegenkäse sind schlecht, wenn man sie nicht gleich frisch isset. Sie trocknen bald aus, und werden scharf.

9) Das Lamm.

Es hat ein zartes, weiches, leicht auflösliches, nahrhaftes Fleisch. Eine Lammsbrust gekocht oder gebraten ist auch für Kranke ein gutes Essen. Den cholerischen Leuten ist gekochtes Lammfleisch mit Sauerampfer und Körbel zu empfehlen. Ein gebratener Lammskopf ist leicht und gesund.

10) Der Schöps oder Hammel.

Zur Speise muß man ein- und zweyjährige Hammel nehmen, und dann ist das Fleisch zwar etwas fester als Rindfleisch, aber gut, leichtverdaulich und nahrhaft. Ein dreyjähriger Hammel ist schon alt, und hat ein zähes Fleisch. Die Hammel, die eine nasse Weide haben, sind nicht so gut, als die auf der Höhe und im Trockenen weiden. Ein Hammel wird in kurzer Zeit fett, wenn man ihm geschnittene Rüben, mit Salz und Haber vermischt, zu essen, und täglich nur einmal zu trinken giebt. Aber das Hammelfett ist nicht so gesund als das vom Rinde und Kalbe; es gerinnt leicht im Magen, und macht Drücken, Colik und Magenkrampf, sonderlich wenn man Bier darauf trinket, oder es mit sauern Sachen, z. E. mit Gurken, isset. Die Hammelfüsse haben viel schleimigte Gallerte; daher wird eine Brühe davon, mit feinem Gries gekocht, und alle Morgen getrunken, gegen den trockenen, salzigten, gichterischen und schwindsüchtigen Husten sehr gelobt. Ein gebratener Hammelskopf ist ein gesundes Essen.

11) Das Schaaf.

Aus seinem Fleisch machen wir uns nicht viel, weil es zähe, klebrigt und schwerverdaulich ist, und auch wohl oft

oft keinen guten Nahrungssaft geben kann, da ein Schaaf vielen Krankheiten unterworfen ist, die aus unreinen und verdorbenen Säften entstehen. Inzwischen wird es doch oft statt Hammelfleisch verspeiset, und in diesem Fall sollte man keine andere als zweyjährige Schaafe, die auf der Frühjahrsweide fett gemacht worden sind, geben. Die Schaafmilch ist fett und schwerverdaulich, und die nahrhafteste von aller Milch. Denn sie giebt viel Butter und viel Käse, welcher letzte fett und zähe, und keinesweges sehr gesund ist, es sey denn, daß man ihn frisch verzehret, da er denn leicht ist. Ueberhaupt giebt er nicht so derbe Nahrung als der Kuhkäse, weil er weniger erdigte Theile hat. Mit der rohen Schaafmilch verderben sich viele Leute im Sommer den Magen, und bringen sich Erbrechen, Durchfälle und Fieber zuwege.

12) Das Ferkel und Schwein.

Die alten Aerzte hielten das Fleisch des Milchferkels, Saugeferkels, Spanferkels, für ungesund, nicht darum, weil es bösaftig wäre; denn da das Thier blos von seiner Muttermilch genährt worden, so ist sein Fleisch mit guten Säften erfüllet. Allein das Fleisch ist zu weichlich und zu voll von Feuchtigkeiten, daher erschlaffet es den Magen, wenn man es gekocht genieſſet, und ist schwer zu verdauen; es treibt den Stuhlgang. Gebraten, und mit einer gewürzhaften Brühe gespeiset, ist es delicat und gesund.

Ein Schwein, da es alles ohne Unterscheid, und selbst Koth, frißt, hat freylich nicht allemal reine Säfte, sondern ist oft finnigt, unrein und ungesund. Das Fleisch von solchem Schwein ist allerdings keine gute Speise für die Menschen, es ist bösaftig und süchtig, es macht und unterhält die Krätze und andere Ausschläge, es mästet den Menschen mit groben und unreinen Nahrungssäften. Allein eine ganz andere Beschaffenheit hat

es mit dem Fleisch der mit Eicheln, Nüssen, Feigen und Früchten gemästeten Schweine. Dasselbe ist nahrhafter als irgend ein anderes Fleisch, und ist kaum schwerer zu verdauen als Hammelfleisch, und erfüllt den Körper mit guten und reinen obgleich etwas groben Nahrungssäften, wenn man nur nicht viel Fett mit isset. Denn das Schweinefett ist zu öligt, und läßt sich schwer verdauen, und nimmt daher bald eine faule Schärfe an, womit unser Blut verunreiniget wird. Noch ungesunder ist das Schweineschmalz, und am schädlichsten der Speck, der durch das Räuchern noch schlimmere Eigenschaften erlangt hat. Mageres Schweinfleisch schickt sich so recht zur Nahrung starker und arbeitsamer Leute. Denn es giebt eine derbe, grobe und anhaltende Nahrung, die nicht so leicht verfliegt, weil der Genuß dieses Fleisches, nach des Sanctorius Wahrnehmung, die Ausdünstung merklich vermindert. Ich kann für die grosse Nahrhaftigkeit dieses Fleisches keinen nachdrücklichern Beweis beybringen, als diesen, daß in den alten Zeiten die Athleten oder Ringer ihre grosse Stärke dem Genuß des Schweinfleisches am meisten zuschrieben, und sich merklich schwächer fühlten, wenn sie einmal einige Tage lang andere Speise genossen. Man begreift nun aber auch leicht, daß das Schweinefleisch eben nicht für zarte Damen, Gelehrten, stillsitzende, schwächliche und kränkliche Personen, erschaffen ist. Bekommen diese Leute Appetit dazu, so müssen sie das frischgekochte magere Fleisch essen, wenig und selten. Schweinefleisch mit Sauerkohl oder mit Backbirnen und Klössen schmeckt freylich gut, ist aber einem Drescher und Botenläufer gesünder, als einem zärtlichen und weichlichen Menschen. Ein frischer Schinken ist leichtverdaulich und gut; der geräucherte ist für starke Naturen, sonderlich wenn er gekocht, oder alt und trocken ist, in welchem letztern Fall er bey denen, die ihn oft und häufig essen, böse Säfte erzeuget.

Ein

Ein roher frischgeräucherter Schinken ist in einem guten Magen leichtverdaulicher und nahrhafter als der, welcher durch das Kochen saftleerer und trockener geworden ist. Die geräucherten Würste sind wegen des damit vermischten Gewürzes nicht schwer zu verdauen, sie sind erwärmend, und austrocknend, daher man sie bey feuchten Complexionen und im feuchten Clima empfiehlt. Daß sie aber, wie auch der geräucherte Schinken, doch nicht die besten Nahrungssäfte geben, sieht man an den Pommern, Westphälern und Lüneburgern, welche wegen des häufigen Genusses dieser und anderer geräucherten Speisen vielen solchen Krankheiten unterworfen sind, die aus einem dicken zähen unreinen Blute entstehen, dergleichen vornemlich die Gicht, das Asthma und die Kräze sind. Die Blutwürste sind eine ungesunde Speise, die faule Säfte erzeuget. Die Leberwürste und Bratwürste, desgleichen die sogenannten Hirn- oder Weißwürste, sind leichtverdaulich und bey mäßigem Genuß ganz gesund, wenn man die fetten Brühen verabscheuet.

13) Das wilde Schwein.

Im ersten und zweyten Jahre heißt es ein Frischling, im dritten Jahre ein Keuler, im sechsten Jahre ist es ein Hauptschwein. Das Weibchen heißt eine Bache oder Leene. Da dieses Thier sich beständig beweget, und weniger unflätige Sachen frißt, so ist sein Fleisch mürber, leichtverdaulicher, gutsaftiger, und überhaupt gesünder und schmackhafter als des zahmen Schweins. Es ist ebenfalls sehr nahrhaft, ja so gar das Fett ist milde und gut. Im Sommer mästet sich das wilde Schwein, weil es denn in die Felder austritt und Korn und wildes Obst frißt. Davon und von den Eicheln und Buchekern, die es gegen den Herbst geniesset, nimmt es an Fett und Fleisch so zu, daß es um Martini am besten zu schiessen und zu essen ist. Nach dieser Zeit wird es wie-

der mager, und weil es gemeiniglich zwischen Martini und Andreä oder im December und Jenner seine Brunstzeit hat, so taugt es denn nicht mehr zur Speise, weil es einen unangenehmen und etwas stinkenden Geschmack hat. Diese Regel gilt auch von allem andern Wildpret. Der wilde Schweinskopf gehört mit Recht unter den delicaten Speisen; das Fleisch daran ist mürbe und leichtverdaulich und gesund, welches letztere man nicht immer von den Saucen sagen kann, womit man ihn geniesset. Die beste Sauce dazu macht man aus Zitronensaft mit Baumöl, Möstricht, geriebenen gelben Zitronenschalen und Zucker. Man isset das Schweinewildpret gekocht, gebraten und eingesalzen. Wenn man es gut auswässert, in einer Brühe aus Wein, Weineßig und Wasser, mit etwas Zwiebeln, Pfeffer, Cardamom, Muscatenblumen, Salz, Wacholderbeeren und Lorbeerblättern siedet, hernach das Wildpret heraus nimmt, und dieses, und die Brühe, jedes vor sich erkalten lässet, und dann beydes zusammen in einem gut zugedeckten Topf im Keller verwahret; so kann man das Fleisch auf diese Weise ein halbes Jahr und länger gut behalten.

14) Der Hirsch.

Im ersten und zweyten Jahre nennt man ihn Hind- oder Wildkalb. Da hat er noch keine Hörner, und sein Fleisch ist sehr zart und angenehm. Wenn er zwey Jahre alt ist, bekommt er kleine Geweyhe, und heisset Spießhirsch. Im dritten Jahre ist es ein ordentlicher Hirsch, Gabelhirsch; und das Weibchen nennt man Hinde oder Hirschkuh. Das Hirschfleisch ist, so lange das Thier nicht über drey Jahre alt ist, zart, nahrhaft, leichtverdaulich und gesund; und man isset es gekocht, gebraten, gedämpft, und in Pasteten geschlagen. Nach dem dritten Jahre fängt das Fleisch an, hart, dicht und schwerverdaulich zu werden, und dergleichen Fleisch mögen die

alten

alten Aerzte wohl gemeynet haben, welche fast einstimmig dieses Wildpret verachten, und es unter die ungesunden Nahrungsmittel zählen. Um die Erntezeit, im Augustmonat, ist der Hirsch am besten und feistesten, weil er denn Früchte in Menge zu seiner Nahrung gehabt. Vom September bis zu Ausgang des Octobers ist seine Brunstzeit, und da muß man sein Fleisch nicht essen, weil es dann fast einen eben so starken und unangenehmen Geruch an sich hat als der Ziegenbock. Die junge, erst kürzlich hervorgekommene, noch weiche und zarte Geweyhe, welche man Hirschkolben nennt, werden für entkräftete, ausgemergelte und alte Leute stark zur Speise gebraucht, weil sie delicat schmecken, und weil man dafür hält, daß sie eine geschwinde und starke Nahrung geben, und die Mannheit erhalten. Allein man irret sich wohl; denn sie haben einen dickklebrigten schwer auflösbaren Saft. Man weichet sie eine Nacht in Wasser ein, kocht sie mit Wasser, bis sie weich werden, zieht ihnen dann die Haut ab, schneidet sie Scheibenweise, legt sie hierauf wieder in kaltes Wasser, und richtet sie, mit Trüffeln und sauern Limonien, fricaßirt, oder mit einer gewürzten Butterbrühe zu. Es ist eine ziemlich rare Speise, und nur für grosse Herren. Denn man bekommt die Hirschkolben erst nach Johannis, und von einem oder zwey Hirschen kann man keine grosse Casserolle voll machen. Aus dem grossen Hirschgeweihe macht man die Gallerte mit oder ohne Wein, welche, mit hinlänglichem Wasser verdünnet, allerdings stärkend, nahrhaft und erquickend ist. Man hat von der Arzneykraft des Hirsches und seiner Theile so viele Mährchen und abergläubische Meynungen, daß man über die Leichtgläubigkeit unserer Vorfahren billig erstaunen muß.

15) Das Reh.

Es ist eine Chimäre der Alten, wenn sie das Rehfleisch für ungesund ausgaben. Ausser der Brunstzeit, welche

welche zu Ende des Octobers ist, sind die ein- und zweyjährigen Rehe zur Speise delicat und schmackhafter als der Hirsch. Das Fleisch ist zärter und gewiß leichtverdaulich, sonderlich an den Zimmerstücken, wozu der ganze Rückgrad von der Blume an bis an den Bug gehöret. Dieses Stück ist überhaupt bey allem Wildpret das zärteste und beste, und etwas schlechter ist allemal die Keule.

16) Der Damhirsch, Tannhirsch.

Ein Wildpret, welches das Mittel zwischen dem Hirsch und Reh hält, und in Preussen, Dännemark, Norwegen und England lebt. Seine Brunstzeit ist im October. Sein Fleisch ist ungemein zart und feist, insbesondere werden die an der Mutter noch saugenden jungen Dämlein allem andern Wildpret vorgezogen.

17) Das Rennthier.

Es gehört auch zum Hirschgeschlecht, und ist in Schweden, Norwegen und Lappland ein in der Haushaltung eben so allgemein nützliches Thier als bey uns das Rindvieh. Sein Fleisch ist zart, vortrflich zu essen, und sehr gesund. Die Milch ist ein grosses Nahrungsmittel in jenen Ländern, und man machet auch Dickmilch und Käse daraus.

18) Der Hase.

Ein junger Hase hat ein zartes, leichtverdauliches, nahrhaftes Fleisch, das man selbst Kranken nicht vorenthalten darf. Aus denen ganz jungen vom dritten bis achten Monat macht man billig eine Delicatesse. Wenn sie über ein Jahr alt sind, ist ihr Fleisch trockener und etwas schwerverdaulich. Die Berghasen sind grösser und zur Speise besser. Die Sumpfhasen und die alten Hasen taugen nicht viel. Des Abends liegt der Braten von einem erwachsenen Hasen doch etwas schwer im Magen.

gen. Es ist fast kein Stück vom Hasen, das man nicht in vorigen Zeiten auf eine sehr lächerliche Art zur Arzney angepriesen hat.

19) Das Caninichen.

Es gehört in Schweden, England, Holland und Spanien zu Hause. Es mag alt oder jung seyn, so hat es allemal ein weicheres, zärteres und leichtverdaulicheres Fleisch als der Hase, nur daß es nicht eine so starke Nahrung giebt. Es ist natürlich, daß die jüngern am delicatesten sind. Auch sind die wilden besser als die zahmen; denn weil letztere sich nicht viel bewegen, so bekommt ihr Fleisch den Geschmack von ihrem Fraß, und hat einen unreinern Nahrungssaft. Man unterscheidet die wilden von den zahmen dadurch, daß erstere an den Füssen keine Haare haben; allein die Köche sengen oft die Haare an den Füssen der zahmen weg, und geben sie für wilde aus.

20) Das Eichhorn.

Da dieses Thier meistens von Nüssen lebt, so hat es ein süßlichtes angenehmes weisses Fleisch, welches von den Schweden und Norwegern gebraten, oder gekocht, oder in Suppen, gern und häufig gegessen wird, und dessen Geschmack man mit dem von Hünern vergleichet. Die Eichhörnchen, die man essen will, werden todt geschossen; denn die todt gejagten oder todtgeworfenen haben ein zur Fäulniß geneigtes Fleisch.

21) Das Elendthier.

Es lebt im Nordlichen Europa, und sein Fleisch wird in Schweden, Norwegen und Preussen gegessen. Das Fleisch der jungen wird für wohlschmeckend und leichtverdaulich gehalten. Das vom erwachsenen Thiere giebt eine derbe und anhaltende Nahrung, und wird auch für den Winter eingesalzen.

22) Das Eselsfüllen. Die Eselsmilch.

Einige Wollüstlinge und die Italiäner machen aus dem Eselsfüllen eine grosse Delicatesse. Die Eselsmilch aber ist die heilsamste Arzney in vielen Krankheiten. Sie hat zur Cur vor aller andern Milch den Vorzug, weil sie sehr dünn, nicht fett und nicht käsigt ist. Daher wird sie auch vom schwächsten Magen verdaut. Von ihrem medicinischen Gebrauch kann man mein Medicinisches Tischbuch näher zu Rathe ziehen.

23) Der Bär.

Obgleich der Bär ein fleischfressendes Thier ist, so scheuen sich doch die gemeinen Leute in Pohlen, Liefland, Rußland und Norwegen nicht, das Fleisch sowohl der jungen als alten Bäre zu essen, ohne sich daran zu kehren, daß das Fleisch von einem fleischfressenden Thiere einen unangenehmen Geruch habe, und in dem Menschen unreine und faule Säfte zu erzeugen pflege. Es soll sehr weichlich seyn, und daher muß es stark gesalzen werden. Aus dem Bärschinken macht man viel Rühmens. Für Herrschaften sind der Bärkopf und die Tatzen, mit guten Brühen zugerichtet, eine Delicatesse. Man nimmt dazu die jungen Bären, die noch kein Fleisch gefressen haben. Im October sind sie sehr fett, und dann am besten.

24) Der Dachs.

Er ist auch ein fleischfressendes Thier. Doch frißt er auch Getraide, Obst, Rüben und dergleichen, und wird davon im Herbst, um Martini, so fett, daß ihn dann viele zur Speise brauchen. Sein Fleisch kommt sehr mit dem Schweinfleisch überein; nur ist es mehr eckelhaft süßlich, daher es sehr gesalzen und gewürzt werden muß. Eine Dachskeule mit gekochten Birnen wird in der Schweiz für ein vortreffliches Essen gehalten, und in

Frankreich mit Blumenkohl. Vor allen haben die Steindachse, die auf den hohen Gebürgen leben, den Vorzug.

25) Der Fuchs.

Er ist ein Raubthier, dessen Fleisch, ob es gleich hart und widrigschmeckend ist, von den gemeinen Leuten in manchen Ländern gegessen wird, vornemlich im Herbst, wenn er sich mit Weintrauben gemästet hat. Fuchswürste werden zum Spaß zu essen gegeben. Man kocht nemlich die gehackten Därme von einem Fuchs, mit dessen Herz, Lungen und Leber, vermengt dies alles mit Salz, Ingwer, Kümmel, Pfeffer, und etwas zahmen Fleisch, und füllet es in einem Fuchsdarm. Hat nun einer so eine Wurst verzehret, so wird er ausgelacht, die Jäger blasen die Hüfthörner und bellen dazu, wie die Hunde und Füchse.

26) Der Schwein-Igel.

Er hat ein hartes, schlechtes, unverdauliches Fleisch, das doch von einigen gegessen wird. Im Herbst ist er noch am besten, wenn er sich mit Obst gemästet hat.

27) Das Stachelschwein.

Von dem Fleisch dieses Thiers gilt das auch, was ich eben vom Schweinigel gesagt habe.

28) Das Murmelthier.

In der Schweiz, Savoyen, und denen Orten Italiens, die an den Alpen stossen. Es lebt auf den Gebürgen, und wird gegen den Winter so fett, daß es oft zwanzig Pfund wiegt. Sein Fleisch ist hart und unverdaulich, doch aber gekocht, gebraten, und geräuchert, mit Kraut und Kohl gegessen, für einen Schweizer ein

herrliches Essen. Altmann sagt, das Fleisch sehe aus, wie Schweinefleisch, und schmecke auch so.

29) Die Gemse.

Sie lebt auf den Alpen. Die gemeinen Leute essen das harte und zähe Fleisch. Doch sollen die jungen Gemse ziemlich gut seyn.

30) Der Steinbock.

Er lebt auch auf den Alpen, und sein zähes unverdauliches Fleisch wird nur von geringen Leuten gegessen.

31) Die Fischotter.

Sie nährt sich von Wasservögeln und Fischen. Ihr Fleisch ist hart und zähe, und riecht und schmeckt ganz ekelhaft nach Fischen; es läßt sich schwer verdauen, und giebt eine schlechte Nahrung.

32) Der Biber.

Dieses besondere Thier, das sich mit dem Schwanze beständig im Wasser hält, lebt im Sommer von Feld- und Gartenfrüchten, und im Winter von Baumrinden. Er hat so zu reden ein doppeltes Fleisch. Denn das Fleisch der vordern Theile bis an die Nieren hat die Beschaffenheit, den Geschmack, und die Festigkeit von dem Fleische derer Thiere, die in der Luft und auf dem Lande leben; das aber von den Schenkeln und dem Schwanz hat den Geruch, Geschmack, und alle Eigenschaften des Fisches. Sein Wildpret wird nicht sonderlich geachtet, weil es einen Fischthranigten Geschmack hat. Jedoch wissen sie es in einigen catholischen Ländern zur Fastenzeit durch öfteres Kochen in Wasser und mit einer guten Brühe auf eine wohlschmeckende Art zuzurichten. Der Schwanz dieses Thiers ist für grosse Herren eine Delicatesse. Er ist drey bis vier Pfund schwer, und hat ein

nied-

niedliches Fleisch, welches in der Mitte an viele zarte Knöchlein oder Gelenke angewachsen ist. Er wird, wenn man ihn zur Speise zurichtet, wie ein Karpe, in Stücken zerschnitten, und mit Wasser nebst wenigem Salz so lange gesotten, bis er allen Thran und Fischartiges Fett verlieret; und weil er harter Art ist, muß er bey dem Sieden ein gutes Stück Butter haben. Hierauf wird er in einem Tiegel mit Wein und Eßig und Gewürzen und etwas geriebener Semmel eingekocht. Allein Geoffroy schreibt, man möge den Biberschwanz zurichten wie man wolle, so sey er doch schwerverdaulich, und gebe eine dickschleimigte Nahrung; und da er sehr fett sey, so mache diese Speise den Magen schlaff, und verursache Eckel, wenn man zu viel davon esse.

33) Der Frosch.

Zur Speise wählt man blos den grünen Wasserfrosch, dessen Hintertheil mit dem Rücken fricaßirt, mit Mehl oder Gries besprengt, und aus Schmalz gebacken, oder wie junge Hüner zugerichtet werden. Das Fleisch ist schwerverdaulich, fett und weichlich, sonst aber sehr nahrhaft, und nicht bösaftig, wenn man Flußfrösche oder solche speiset, die im klaren und reinen Wasser leben. Die sich aber in Sümpfen und schlammigten faulen Wassern aufhalten, sind eine ungesunde Speise. Im Sommer und Herbst sind die Frösche am besten zu essen. Im May leichen sie, und denn muß man sie nicht geniessen. Gegen die Dörrsucht und Schwindsucht, und gegen den anhaltenden trockenen Husten, lobt man die aus ihren Schenkeln gekochten Brühen. Man kocht nemlich 6 bis 8 Paar dergleichen Schenkel mit Kalbfleisch und erweichenden Kräutern mit einem Maaß Wasser, bis ein Drittel davon übrig bleibt.

Zweytes Kapitel.

Von den Vögeln.

Das Fleisch der Vögel nährt uns weniger als das der vierfüßigen Thiere; es ist auch vergleichungsweise leichtverdaulicher. Aus beyden Ursachen giebt es für Kranke und Schwächliche eine gute Speise ab, wenn es nur von solchen Vögeln ist, die sich blos von Körnern und Beeren nähren. Denn diese haben das trockenste und reineste Fleisch. Wenn man denen Kranken eine trockene Nahrung empfiehlt, so versteht man darunter meistens gebratene Vögel und gedörrete Fische; allein man verbietet zugleich, sie mit dem gebratenen Fett, diesem Feinde der Verdauung, zu essen. Diejenigen Vögel, die in freyer Luft herumfliegen, und sich ihre Nahrung selbst suchen, oder die man auf dem Hofe herum laufen lässet, sind allemal denen vorzuziehen, die in Behältnissen gemästet werden. Letztere haben zwar ein fetteres und saftvolleres Fleisch, welches aber nicht so rein und gesund ist als bey den erstern. Am ungesundesten ist uns das Fleisch der Sumpf- und Wasservögel, und aller derer überhaupt, die sich von Insecten und Fischen nähren, und sich in Schlamm und Koth aufhalten. Denn das Fleisch aller dieser Vögel ist schlammigt und unrein, und giebt eine schlechte untaugliche Nahrung. Noch ist zu merken, daß im Frühjahr die Vögel weniger gut zu essen sind, theils weil zu dieser Zeit die meisten unter ihnen sich paaren, theils auch, weil die, welche zu wandern gewohnt sind, erst, nachdem sie eine grosse Reise gemacht haben, zu uns kommen.

1) Der

1) Der Hahn und die Henne.

Die ganz jungen Hüner und Hähne, die Rüchelchen, die erst ein paar Monate alt sind, verdienen billig, eine grosse Delicatesse genennt zu werden, und sind die zarteste, leichteste und weicheste Speise. Man isset sie nicht anders als gebraten.

Der Hahn, wenn er noch kein Jahr alt ist, hat ein weiches, mäßig fettes, leichtverdauliches gesundes Fleisch. Aber sobald er über ein Jahr alt ist, und schon getreten hat, braucht man ihn nicht zur Speise, weil er ein trockenes, unschmackhaftes, schwerverdauliches Fleisch hat. Aber er ist denn sehr gut, um kräftige Brühen und Suppen für Schwindsüchtige und Schwache daraus zu kochen, und dazu ist der älteste Hahn der beste. Die weichgekochten Hahnenkämme nimmt man in Ragouts, oder man macht mit Brühe, etwas Wein, Zwiebeln, und andern Gewürzen ein eigenes Gericht davon. Sie sind sehr wohlschmeckend. Wenn der Hahn im fünften oder sechsten Monat seines Alters gekappt, und hernach gemästet wird, so ist er eine vortreffliche Speise, und verdient denn selbst vor dem Hünerfleische den Vorzug. Sein Fleisch ist so zart, so kräftig und nahrhaft, und sein Fett so milde und gesund, daß man einen Capaun den Schwindsüchtigen und allen Kranken mit Nutzen empfiehlt. Man isset ihn gebraten, gedämpft, oder gekocht, und auf letztere Art entweder mit Blumenkohl, oder Castanien, oder Krebsen und Spargel, oder Heringen, oder mit Nudeln.

Die Henne hat, so lange sie noch jung ist, und am meisten, wenn sie noch niemals gebrütet hat, ein vortreffliches in aller Absicht gesundes Fleisch, das den Schwindsüchtigen, Kranken und Schwachen, sowohl gekocht als gebraten, eine leichte und heilsame Nahrung giebt. Das Hünerfett ist im geringsten nicht beschwerlich. Die Hü-

nerbrühen sind erweichend, gelinde laxirend, sehr nahrhaft. Man nimmt dazu die alten Hüner, die ohnedem, wenn sie gebraten worden, hart und schwerverdaulich sind. Die Bruthennen oder Klucken taugen zur Speise nicht sonderlich, und werden immer schlechter, je öfter sie gebrütet haben. Eine Henne kann durch Mästen und Castriren sehr fett gemacht werden. Die letzte Art ist aber mühsamer und weniger im Gebrauch.

Die Eyer.

Das stärkste Nahrungsmittel, das wir von den Hünern bekommen, sind ihre Eyer, die an Nahrhaftigkeit, Wohlgeschmack und Leichtverdaulichkeit vor allen andern Eyern den Vorzug haben. Bey ihrem so allgemeinen und vielfältigen Gebrauch sowohl in der Küche als zur Arzney verdienen sie meine nähere Betrachtung um so mehr, da sie, wie die andern substantiösen Nahrungsmittel, dergleichen z. E. auch die Gallerte, Milch und Butter sind, nach unterschiedenen Umständen entweder dem menschlichen Körper ganz vorzüglich heilsam und nützlich, oder gegentheils ganz vorzüglich schädlich sind. Wir können von der Würkung der Eyer, ohne Kenntnis der Eigenschaften ihrer beyden wesentlichen Theile, und ohne auf ihre Zubereitung zu sehen, nicht richtig urtheilen. Das Eyweiß kommt mit dem klebrigten Serum unsers Geblüts sehr überein; es läßt sich in einer Wärme, die sogar etwas grösser ist, als die Wärme des menschlichen Leibes, nach und nach auflösen, und bleibt flüßig; allein bey einer stärkern Hitze wird es dick, und wird endlich zu einem trockenen, zähen, unauflösbaren Klumpen. Soll das Eyweiß verdaut werden, so muß seine zähe Eigenschaft vermindert werden; es muß, wie die Gallerte, mit Wasser verdünnet werden; sonst bleibt es als ein steinharter Körper im Magen liegen. Man lasse das Eyweiß nicht mit kochend heissem Wasser

verdünnen, denn dadurch gerinnt es in Fäden und Klümpern; sondern man verdünne es mit laulichtem Wasser. Alsdann verdaut es sich, ist in Brustkrankheiten ein geschmeidigmachendes und erweichendes Mittel, so daß es die heisere Stimme wieder helle macht, und nährt stark und anhaltend, indem es den Leim zu unsern festen Theilen hergiebt. Der Eyerdotter hat wenigern Zusammenhang, und ist daher in einem reinen Magen leichtverdaulicher. Er hat viel süsses mildes Oel bey sich, ist aber doch seifenartig, und läßt sich in Wasser vollkommen auflösen. Er nährt ebenfalls sehr stark, und übertrifft das Eyweiß an der erweichenden und erschlaffenden Kraft, daher man ihn, mit Wasser angerührt und mit Zucker versüsset, nicht allein gegen den hartnäckigen trockenen Husten, sondern auch gegen die Hartleibigkeit, mit Nutzen brauchen lässet. Die Franzosen nennen dergleichen Trank Lait de poule. Weil aber der Eyerdotter eine grössere Neigung zur Fäulniß hat, und, wenn er verdorben ist, den heßlichsten Gestank und die giftigsten Eigenschaften annimmt; so mißbilligen es einige Aerzte, den Eyerdotter ohne dem Eyweiß zu geniessen. Denn sie sagen, der erstere, wenn er ganz allein ist, entzündet sich leicht in einem allzuhitzigen Magen; und wenn er daselbst allzuviele unreine Säfte antrifft, so verdirbt er sogleich, anstatt daß, wenn er mit dem Eyweiß genommen wird, eines des andern Schädlichkeit mäßiget und mildert. Allein die so reden, nehmen Menschen zum Vorwurf, denen man die Eyer überhaupt verbieten sollte. Denn nach meiner Meynung ist es einerley, ob jemand, der die Eyer verdauen kann, blos den Dotter oder das Weisse allein geniesset; und wer die Eyer nicht verdauen kann, dem ist das eine so schädlich als das andere. Man gehet in seinem Urtheile über den diätetischen Nutzen der Eyer am sichersten, wenn man auf ihre Zubereitung und auf die Beschaffenheit des Magens siehet. Am gesün-

desten sind die Eyer, je mehr man sie in ihrem natürlichen Zustande gelassen hat, und je weniger sie durch starkes Feuer und grosse Hitze in ihrer milden Beschaffenheit verändert worden sind. Also die rohen Eyer, die in Wasser gelinde gesottenen Schlurfeyer, die weichgesottene Eyer oder Stipeyer, die dotterweiche Eyer, wo das Eyweiß schon hart, der Dotter aber noch weich ist, die gefällten Eyer, da man die Schaalen zerbricht, und die Eyer in heisses Wasser oder Fleischbrühe fallen lässet, und endlich die gedämpften Eyer, da man einige Eyer in ein Geschirr schläget, etwas Salz, Butter, Zucker, Wein, und zuweilen auch Eßig oder Zitronensäure, hinzu thut, das Geschirr zudecket, es in einem Kessel mit heissem Wasser setzet, und die Eyer auf solche Art zu einer mittelmäßigen Consistenz zusammenlaufen lässet. Alle auf die jetzt erzählte Art zubereitete Eyer gehen wenig oder gar nicht von ihrer ursprünglichen natürlichen Beschaffenheit ab, und sind eine leichtverdauliche, sehr nahrhafte, und überaus gesunde Speise. Sie ersetzen die verlornen Kräfte sehr geschwind bey Entkräfteten und Wiedergeneseten; sie sind die schicklichste Speise für Schwindsüchtige, für Kranke, die kein Fieber haben, und für alle mit einem schwachen Magen begabte Leute, wenn der Magen nur rein ist. Denn das letztere ist die grosse Bedingung, ohne welche der Genuß der Eyer, wenn sie auch noch so einfach zubereitet wären, durchaus nicht gesund ist. Wer einen mit Schleim und zähen Unreinigkeiten erfüllten Magen hat, der verdaut die Eyer nicht, weil sie in dem Schlamm seines Magens eingewickelt werden, und mit demselben faulen. Daher sind die Eyer allen mit Blähungen und Gedärmzufällen beschwerten Personen ein Gift, so wie denenjenigen Febricitanten, die einen faulen oder verdorbenen Unrath im Magen oder eine sehr grosse Fieberhitze haben. Denn wenn alle diese Leute auch die frischesten und weichesten Eyer essen, so ist das

eben so gut als wenn sie nach zwey oder drey Tagen faule Eyer gegessen hätten. Sie bekommen Drücken im Magen, faules Aufstossen, Soodbrennen, Eckel, Brechen, und Verstärkung des Fiebers. Indessen ist doch auch denen, die sich eines reinen Magens zu erfreuen haben, die Behutsamkeit anzurathen, daß sie nicht auf einmal zu viel Eyer essen, sondern nur jedesmal so viel, daß der Magen nicht überladen, und von der schlaffmachenden Kraft der Eyer geschwächet werde. Vielleicht hat das vor Zeiten die Salernitanische Schule bewogen, den Rath zu ertheilen, daß man zu jedem Ey ein Glas Wein trinken soll. Da es aber wohl nicht für alle Kranken, denen sonst die Eyer dienlich sind, gut seyn mögte, Wein zu trinken; so thun solche besser, wenn sie von ihren Eyerspeisen nur kleine und dafür öftere Mahlzeiten thun, oder sie mit etwas Salz und gelinden Gewürzen oder mit wenig Wein oder Fruchtgeleen oder Zitronensäure angemacht geniessen, wodurch die Eyer verhindert werden, den Magen zu erschlaffen, oder im Magen zu faulen.

Als ein nahrhaftes Getränk bey heissem trockenen Wetter empfiehlt Herr Doctor Unzer das mit Zucker abgeriebene Gelbe von einem Ey in einem Maaß Wasser zerlassen, und mit einem Glase Rheinwein und etwas Zitronensaft vermischt. Was hindert es, diesen Trank auch in Nervenfiebern und den Wiedergenesenden brauchen zu lassen, da schon Boerhave zu diesem Endzweck das Weisse von einem Ey, mit gleichen Theilen Milch und Wasser verdünnt, alle Morgen getrunken, angerühmt hat? Hoffmann hat für Kinder, nach überstandenen Krankheiten, einen Kraftbrey zu machen gelehrt, aus dem Gelben von einem Ey, mit einem Borstorferapfel, mit Zucker, Zimmt, Muscatenblüte und Wein. Wie man einen Krampfstillenden und erweichenden Julep aus dem Eyweiß, desgleichen ein Mus aus dem Eyweiß, und einen Kraftbrey von Eyerdottern bereiten kann, ist in mei-

nem medicinischen Tischbuche angezeiget worden. Folgende Bereitung einer Eyersuppe, die ich im ökonomischen Wörterbuche finde, hat nichts gegen die Gesundheit an sich: Man zerklopft nemlich drey Eyer mit etwas Butter in einem halben Maaß siedendem Wasser oder mit halb Fleischbrühe und halb Wasser, nachdem man solches vorher mit ein wenig Salz, Pfeffer, und geriebener Muscatennuß gewürzet hat, rühret die Eyer in der siedenden Brühe, läßt es noch einen Sud thun, und richtet es dann über ein aufgeschnittenes weisses Brod an. Ich kenne noch eine bessere Bereitung, und diese ist, wenn man, statt der Gewürze, etwas Landwein und Zitronensäure mit Zucker zu dieser Eyersuppe thut. Sie schmeckt sehr angenehm und ist sehr herzstärkend.

Die Eyer nehmen an Güte und Geschmack sehr ab, wenn sie nicht mehr frisch und voll sind. Ein Ey, wenn es liegt, wird mit der Zeit leer, weil seine Flüßigkeit durch die Löcher der Schaale durchschwitzet und ausdünstet. Daher kann man aus dem leeren Raume, den man wahrnimmt, wenn man ein Ey gegen ein Licht hält, urtheilen, ob es mehr oder weniger frisch sey. Diese Ausdünstung ist in warmer Luft stärker als in der kalten. Um also ein Ey frisch zu erhalten, muß man seine Ausdünstung zu verhindern suchen, und es vor der äussern Luft verwahren. Es gehört nicht hieher, die Mittel anzuzeigen, wodurch Eyer lange frisch erhalten werden können Es ist aber diese Erhaltung der Eyer eine äusserst wichtige ökonomische Angelegenheit, und nichts ist dem Menschen gefährlicher als der Genuß eines Eyes, das sich bereits seiner Verderbung nahet. Ein altes Ey ist dem Menschen ein grosses Gift, weil es faul ist. Der süsse, milde, schleimigt-öligte Gesmack ist denn in einen eckelhaften scharfen Geschmack, und die ganze nährende und milde Substanz ist in ein stinkendes, hitzig-öligtes, laugenhaftes und so giftiges Wesen verwandelt worden,

daß

daß auch die geringste Quantität eines solchen faulen Eyes, wenn sie vom Menschen genossen wird, alsofort böse Zufälle hervorbringt, worunter vornemlich Eckel, Uebelkeit, Brechen, faules Aufstossen, Brennen im Magen, Beängstigungen, gewaltiger Durst und faule oder bösartige Fieber, zu rechnen sind. Freylich wird sich wohl jedermann hüten, ein würklich faules Ey zu essen. Allein ich erwehne der daraus entstehenden gefährlichen Zufälle noch einmal, damit diejenigen, deren Magen zur Verdauung der Eyer ungeschickt ist, sehen mögen, was sie zu erwarten haben, wenn sie Eyer essen. Sie geniessen solche zwar frisch, müssen aber, wie schon oben gesagt worden, in kurzer Zeit alle die Zufälle leiden, die von einem faulen Ey entstehen.

Da meine Leser nunmehr von den Eigenschaften und Würkungen der Eyer unterrichtet sind; so werden sie leicht begreifen, daß die hartgesottenen Eyer sehr schwerverdaulich sind, und einen starken Magen erfodern, und sich am wenigsten zur Abendspeise schicken. Wie groß die Gefahr sey, wenn nun solche Eyer im Magen liegen bleiben, wissen wir nun schon aus dem vorgehenden. Eine noch schlimmere Bewandnis hat es mit denen auf unterschiedene Art in der Asche oder Pfanne gebratenen Eyern; denn diese haben schon durch eine unschickliche Zubereitung böse Eigenschaften angenommen. Man thut also gar nicht unrecht, wenn man die gesetzten Eyer, gerührten Eyer, den Eyerkuchen, Eyerkäse, und die Eyerwürste, zu denen Speisen zählet, welche schwerverdaulich, bössaftig und ungesund sind.

2) Die Truthüner, oder Puterhüner.

Sie heissen auch Kalecutische Hüner, Welsche Hüner. Wer kennt nicht diese delicate Speise? Die Hähne sind doch an Geschmack besser als die Hüner, und am besten sind die gekappten Hähne. Die jungen Puterhüner

ner pflegt man gebraten, die jährigen in Suppen zu essen. Dieses Geschlecht der Hüner hat überhaupt ein zartes, leichtverdauliches, ungemein gesundes und nahrhaftes Fleisch, das man auch Kranken geben kann.

3) Der Phasan.

Dieser kostbare Vogel erquickt die grossen Herren mit seinem zarten, wohlschmeckenden und gesunden Fleische.

4) Der Pfau.

Sein Fleisch wird nicht anders gegessen, als wenn er noch sehr jung ist. Ein alter Pfau hat ein trockenes, hartes, unverdauliches Fleisch, und sein Braten ist auf den Tafeln grosser Herren ein blosses Schaugericht. Die Pfaueneyer taugen nichts.

5) Das Rebhun oder Feldhun.

Vom Julius bis zum Winter ist es am besten. Das Fleisch ist sehr zart, leichtverdaulich, wohlschmeckend und gesund. Im Winter hat das Rebhun ein mageres Futter, und also um diese Zeit ein etwas schlechteres Fleisch. Das Rebhun mit rothen Schnabel und Füssen, welches man das Rothhun nennet, und in Italien und Spanien zu Hause ist, soll noch delicater seyn als unser gemeines Rebhun.

6) Das Haselhun.

Es lebt in Preussen, Schlesien, Böhmen und Norwegen, und heißt in letzterm Lande Jerpe. Es nähret sich von Haselzäpflein, Wacholder: Hollunder- und Ebereschenbeeren, auch wohl von grünen Baumblättern. Sein Fleisch ist weisser als das Rebhünerfleisch, und läßt sich auch mürber braten. Es ist ein

zartes,

zartes, sehr delicates und ungemein gesundes Wildpret, nachdem es vorher mit halb Wein und halb Weineßig eingebeizet worden.

7) Das Schneehun, Weißhun, Steinhun.

Es hält sich in Preussen, Curland, auf den Schneegebürgen der Schweiz, in Schweden und Norwegen auf. Sein Fleisch ist ebenfalls ganz vortreflich. In Norwegen, wo man diesen Vogel Rype oder Snörype nennet, kennet man kein delicateres Vogelwild, als jetztbenannte beyde Arten von Haselhünern.

8) Das Birkhun.

Es frißt gern Birkenknospen, und hält sich daher am meisten in Birkenwäldern auf; doch genießt es auch im Sommer Beeren und Kräuter. Sein Wildpret ist delicat, aber, wenn es nicht mehr ganz jung ist, sehr hart und zähe. Daher muß es einige Tage in der Luft hängen, hernach in Eßig eingebeizt, und gut geklopft werden.

9) Der Auerhahn.

Er frißt Baumknospen und Beeren. Er ist einer der grösten Waldvögel, dessen Fleisch sehr hart und trocken ist, und nicht selten nach Tannenzapfen schmeckt. Wenn es gut verdaut wird, giebt es eine derbe Nahrung. Um es also zum Essen und zur Verdauung geschickt zu machen, mortificirt man es einige Tage in der Luft, klopfet es stark, läßt es in siedendem Wasser anlaufen, legt es hernach in kaltes Wasser, und endlich bratet man es, nachdem es gewürzet und gespickt worden. Andere beizen das Fleisch stark ein, und schlagen es in Pasteten; und so läßt es sich noch am besten essen.

10) Die Wachtel.

Das Fleisch dieses Vogels stand bey den alten Aerzten in übeln Ruf. Weil dieser Vogel gern der fallenden Sucht unterworfen ist, so glaubte man ehedem, daß der Mensch, der Wachteln isset, auch von dieser Krankheit könnte ergriffen werden. Allein wie falsch dieser Schluß sey, sehen wir daran, daß würklich heut zu Tage die Wachteln, so wie andere Thiere, die auch nicht selten epileptisch werden, dergleichen die Ziegen, Schaafe, Stieglitze, Kapaunen, Turteltauben, sind, von den Menschen ohne allem Schaden gegessen werden. Freylich mag wohl zuweilen bey dem Genuß der Wachteln, wenn man sie im Herbst, wo sie am fettesten sind, von den Aeckern wegfängt, und sogleich verspeiset, einige Gefahr seyn. Denn sie fressen gern Schwindelhaber, Niesewurzkraut, und andere dergleichen dem Menschen giftige Kräuter, die, so bald sie in der Wachtel zu Nahrungssaft geworden, uns auch nichts schaden können; wenn aber davon noch etwas in dem Magen der Wachtel liegt, und wir essen den Magen mit, so kann uns diese Speise nachtheilig werden. Diese Bewandnis hat es vielleicht mit denen Leuten gehabt, welche nach dem Genuß der Wachteln Krämpfe, Convulsionen und Herzklopfen bekommen haben. Dem sey nun wie ihm wolle, so hat die vielfältige Erfahrung gelehret, daß die Wachteln, wenn man sie im Käfig mit Weizen, Hirsekörnern, Hanfkörnern und Mohn gefuttert und gemästet hat, eine der allervortreflichsten und unschädlichsten Speisen sind, und ein sehr delicates, zartes, gesundes und leichtverdauliches Fleisch haben, das man selbst den Kranken nicht vorenthalten darf. Nur das Fett beschwert den Magen, wenn man zu viel isset. Das gröste Lob hat der Wachtelkönig oder die Schnarrwachtel. Die Zurichtung der Wachteln ist wie der Rebhüner. Sie werden trocken gepflückt, ausgeweidet, gespickt und gebraten. Man thut sie auch in Kraftsuppen;

und

und sie schicken sich ebenfalls zu Pasteten, da man sie wie junge Tauben zurichtet.

11) Die Lerche.

Eigentlich sind es die Feld- oder Korn- oder Sang-Lerchen, die wir als eine delicate Speise so sehr schätzen, und unter denselben sind die Lerchen ohne Busch wieder- um besser als die Haubenlerchen. Sie fressen Gewürme und Korn, wie auch grüne Saat. Im Herbst sind sie fett, vornemlich die auf Weizenäckern herumschwärmen. Zu uns kommen die meisten von Halle und Leipzig, und aus dortigen Gegenden haben sie an Wohlgeschmack vor allen andern den Vorzug. Man schreibt diese besondere Güte dem dort wachsenden wilden oder Hunds-Knob-lauch zu, der sich auf den Weizenäckern häufig findet. Viele glauben, daß die Lerche nach Beschaffenheit der Witterung auch ihre Leibesbeschaffenheit verändere, und von einem Südwind mager, von einem Nordwind aber in drey Tagen fett werde, sonderlich wenn ein dicker Nebel ist. Aber das gehört unter die Mährchen. Man isset die Lerchen gebraten, oder man thut sie in Pasteten, die sehr hochgehalten werden. Zuweilen klagen die Leute nach gegessenen Lerchen über Magen- und Leibschmerzen, und beschuldigen daher diese kleinen Vögel einer Schwer-verdaulichkeit. Allein sie irren sich. Das Lerchenfleisch ist leicht zu verdauen. Wenn man aber die kleinen Kno-chen herunterschluckt, ohne sie recht zu zermalmen, so kön-nen solche den Magen stechen und reizen; oder wenn man sich das gebratene Fett zu gut schmecken lässet, so verur-sachet solches allerdings Unverdaulichkeit. Die Heide-lerche ist an Geschmack und Güte des Fleisches schlechter.

12) Die Krametsvögel.

Es sind dreyerley Arten. Der Ziemer oder eigent-liche Krametsvogel ist der kleineste und delicateste. Er

kommt

kommt im Herbst aus fremden Ländern zu uns, und streichet im Merz wieder weg. Er frißt Hollunderbeeren, Weißdornbeeren, Buchekern, vornemlich aber Ebereschenbeeren und Wacholderbeeren. Die zweyte Art ist der Mistler, Mistelfink, Zerrer, die Schnarre oder Scharre. Er ist der grösseste und fleischigteste Krametsvogel, der im Herbst am ersten gefangen wird. Die dritte Art ist die Drossel, worunter auch die Weindrossel, die gern Weintrauben frißt, gehöret. Das Fleisch aller Krametsvögel ist leichtverdaulich und gesund. Einige rathen, daß man den Magen nicht mit esse, in welchem zuweilen noch Bilsenkrautsaamen verborgen liegt, welchen diese Vögel ohne Schaden fressen, der aber dem Menschen schädlich ist.

13) Der Ortolan oder Goldammer.

Ein kleiner, sehr fetter, ungemein delicater Vogel, der im April zu uns kommt, und im August wieder wegstreichet. Er wird von Hirse und Haber überaus fett. In Frankreich und Italien sind diese Vögel häufig, und eine beliebte Speise. Sie werden von dort, nachdem sie gepflückt, in Schachteln eingepackt, und mit Mehl bestreuet worden, nach andere Orte versendet.

14) Die Schnepfen.

Die Waldschnepfen oder Holzschnepfen nähren sich mit allerhand Krautern und Wurzeln, und sind im Herbst am fettesten. Man isset ihr Fleisch mit den Eingeweiden und dem darinn befindlichen Unrath. Die Moos- oder Riet- oder Graß-Schnepfen, die man auch Bruchvögel nennt, geben den Waldschnepfen an Delicatesse nichts nach. Sie nähren sich auch von Wurzeln. Die Wasserschnepfen fressen ausserdem noch Frösche und Wasserinsecten, und daher schmeckt ihr Fleisch doch etwas nach Fischen. Sonst sind alle Schnepfen ein zartes, leichtverdauliches, sehr gesundes Wildpret.

15) Die

15) Die Tauben.

Die zahmen Tauben werden in zwey Arten eingetheilt, in Haustauben und Feldtauben. Beyde sind denen Gesunden und Kranken ein in aller Absicht gutes Nahrungsmittel, zumal im Herbst und Winter. Man mästet sie mit Wicken, Weizen und Gerste. Am fettesten werden sie von Hirse und Erbsen. Die Feldtauben haben ein zärteres und angenehmeres Fleisch, als die Haustauben, weil sie mehr Bewegung haben. Die wilden Tauben schmecken noch besser, und haben ein noch mürberes Fleisch. Dahin gehören die Turteltauben, die Holz- oder Lachtauben, und die Steintauben. Die grössesten unter den wilden Tauben aber, die Ringeltauben, haben ein hartes, zähes, schwerverdauliches Fleisch.

16) Die Trappe.

Sie ist der gröste Feldvogel, und wir sehen ihn im Herbst auf unsern Kraut- und Rübenfeldern um Berlin. Wenn er jung ist, hat er ein sehr zartes, recht delicates und leichtverdauliches Fleisch, und wird gebraten auf vornehme Tafeln gebracht. Eine alte Trappe aber hat ein schwarzes, hartes, zähes Fleisch, das am besten in Pasteten tauget, wenn es zuvor, wie das Fleisch vom Auerhahn, zubereitet worden.

17) Die Amsel.

Die gemeine oder schwarze Amsel wird von einigen dem Krametsvogel an Geschmack vorgezogen, von andern als eine ungesunde und dickblütige Nahrung verachtet. Allein ob sich gleich nicht wegen des Geschmacks streiten lässet, so ist doch gewiß, daß das Fleisch der Amsel, sonderlich zur Zeit der Weinlese, zart, leichtverdaulich, und ganz gutsaftig sey. Wenn dieser Vogel keine Weintrauben, sondern Wacholderbeeren oder

Bayerische Staatsbibliothek München

Epheutrauben gegessen hat, ist sein Fleisch etwas bitter. Die Goldamsel, die auch Bierhold, Witewall, Sommerdrossel, Regenkaze, Bülow und Pfingstvogel heisset, ist einer der wohlschmeckendesten fetten Vögel, sonderlich wenn er sich in Kirschen recht satt gegessen hat. Er ist ein Zugvogel, wie alle Amseln.

18) Der Staar.

Wenn er jung, und zur Zeit der Weinlese fett ist, finden ihn einige zur Speise angenehm. Ist er etwas erwachsen, so hat er ein hartes zähes unverdauliches bitteres Fleisch, das nur von gemeinen Leuten gegessen wird.

19) Der Kibitz.

Er hält sich an sumpfigten Orten auf, und frißt Gewürme. Gegen den Winter ist sein Fleisch fett, schmackhaft, leichtverdaulich, und nicht ungesund. Seine Eyer werden für eine Delicatesse gehalten, müssen aber doch den Hünereyern nachstehen. Man muß sie essen, ehe sie besessen worden.

20) Der Wiedehopf.

Er frißt Insecten und zerschnittenes Fleisch. Im Herbst, zur Zeit der Weinlese, wird er so fett, daß ihn einige der Wachtel vorziehen, wenn man nur seinen Kopf wegschneidet, nachdem er getödtet worden, und indem er noch warm ist. Denn sonst soll sein Fleisch nach Biesam riechen.

21) Der Kranich.

Er lebt zwar von Körnern und Kräutern, aber sein Fleisch ist dennoch unschmackhaft, unverdaulich und hart, so daß es sehr muß gewürzt werden.

22) Die

22) Die Gans.

Zur Speise ist kein sonderlicher Unterscheid zwischen einer zahmen und wilden Gans. Denn das Fleisch einer Gans überhaupt ist mehr schmackhaft als heilsam, zwar sehr nahrhaft, aber immer mehr oder weniger bössaftig und schwerverdaulich, nach dem Unterscheid ihres Alters und ihrer Futterung. Es ist daher dessen öfterer Genuß nur für arbeitsame und starke Leute. Stillsitzende und zärtliche Personen aber können im Winter sich nicht so viel mit Gänsebraten ohne Schaden ihrer Gesundheit zu gute thun. Den meisten Ueberfluß an rohen Säften haben die gemästeten Gänse, weil ihnen die Bewegung gemangelt hat. Sie werden in kurzer Zeit sehr fett, wenn sie mit Buchweizen oder Heidekorn gemästet, oder mit einem aus Gersten- oder Weizen-Mehl mit warmen Wasser und Honig gemachten Teige genudelt werden. Die Juden wenden vornemlich grossen Fleiß auf die Mästung der Gänse, damit solche recht grosse **Lebern** bekommen. Allein würklich ist dieser Nation das viele Gänsefleisch und ihre unterschiedene Gerichte von Gänselebern sehr nachtheilig. Davon entsteht die blasse gedunsene Farbe, die Verunreinigung des Bluts, Verstopfung der Eingeweide, kaltes Fieber. Dann und wann können wir wohl etwas von einer zarten, jungen, gut gefutterten, und im freyen herumgelaufenen Gans essen; man muß sie aber keinem Kranken erlauben. Das **Gänsefett** und **Gänseschmalz** ist ungesund. Die schön gelb **geräucherten Gänse** sehen vortreflich aus, und man lobt die **Pommerschen** vor allen andern. Wenn sie noch frisch sind, und roh mit Pfeffer gegessen werden, lassen sie sich leichter verdauen, als wenn sie gekocht worden. Sie sind aber auf jede Art eine bössaftige und ungesunde Speise, und wir müssen sie denen vierschrötigen Leuten überlassen,

deren robuste Adern ein grobes Blut enthalten. Die Gänseeyer sind schwerverdaulich.

23) Die Enten.

Wenn man erwäget, daß eine zahme Ente sich wenig beweget, stets in Koth und Unflath lebet, Koth, Würmer, Spinnen, verfaulte Fische, Frösche, Kröten und alles unfläthige frißt; so wird man nicht daran zweifeln, daß die Enten sich noch weniger als die Gänse zur gesunden Nahrung der Menschen schicken, und daß sie ein widrig und fischigt thranigt schmeckendes Fleisch, und in demselben einen Ueberfluß an grobschleimigten unreinen Säften haben. Die wilden Enten, weil sie sich mehr bewegen, haben zwar ein zärteres aber doch nicht ganz rein schmeckendes Fleisch. Sie nähren sich ebenfalls von lauter unfläthigen Sachen, und gehören daher gewiß nicht unter die gutsaftigen und gesunden Nahrungsmittel. Man mästet die zahmen Enten, die man zur Speise bestimmt hat, gemeiniglich eine Zeitlang mit Kleyenbrey, mit Hirse, Haber, Wicken, Gerste, Biertrabern u. d. gl., aber ihr Fleisch, ob es gleich etwas schmackhafter geworden, bleibt doch schwerverdaulich. Schon Aldrovand schrieb das bleyfarbene und gedunsene Aussehen der Juden dem vielen Entenfleisch zu, das sie gern essen. Unter den wilden Enten sind die Krickenten noch die besten. Die Enteneyer taugen nichts. Das Fett der Enten nimmt leicht eine garstige Fäulniß an.

24) Das Wasserhünlein.

Es giebt einige Arten, deren Fleisch wohlschmeckend, zart, leichtverdaulich, und von gesunden Nahrungssäften ist. Man isset sie mit dem Eingeweide gebraten, wie die Schnepfen. Diese Vögel fliegen über den Wassern, und leben von Wasserinsecten.

25) Die

25) Die Wasserhenne oder Rohrhenne.

Sie frißt Fische und Wasserinsecten, und hat ein schlechtes hartes ungesundes Fleisch.

Viele andere Vögel, die sich auf dem Wasser aufhalten, werden von den Nordländern täglich gegessen. Dergleichen sind der **Schwan**, der **Storch**, der **Reiher**, der **Taucher**, und die **See-** oder **Fisch-Meve**. Da aber alle diese Vögel von Fischen und dem schlammigten Auswurf der Wasser grösstentheils leben, so ist ihr Fleisch moderigt, schlammigt, zähe, und unverdaulich, welches dem Menschen eine schlechte und unreine Nahrung giebt. Ich halte mich also bey dieser Art von Geflügeln nicht weiter auf, so wie ich auch derer kleinen Vögel nicht gedenken mag, die blos von gemeinen Leuten gegessen werden, und deren Fleisch meistens unschmackhaft, und oft hart und unverdaulich ist. Ich habe solche in meiner **Materia alimentaria** näher betrachtet, wohin ich den neugierigen Leser verweise.

Ehe ich das jetzige Kapitel schliesse, muß ich noch etwas von den **Indianischen Vogelnestern** sagen. Es ist in **China**, **Cochinchina**, **Tunquin** und in ganz **Ostindien** eine Art kleiner Seeschwalben, welche diese Nester an den Felsen und Klippen des Meeres bauen. Die Gestalt des Nestes macht gleichsam einen halben irregulären Zirkel aus. An Grösse, Dicke, Farbe und Gewicht ist es oft voneinander sehr unterschieden. Sein gewöhnlicher Durchschnitt ist oben meistentheils drey gute Querfinger breit; in der Mitte ist das Nest am tiefsten; und seine Dicke ist ohngefähr wie ein guter silberner Eßlöffel. Ein ganzes Nest wiegt etwa ein halbes Loth, und ist sehr zerbrechlich. Die Farbe

des Nests ist weiß oder röthlich, und ein wenig durchscheinend. An einigen Nestern und an manchen Stellen ist diese Farbe mit einem dunkeln Purpurroth untermischt. Die Substanz eines angebrochenen Nestes ist inwendig so glänzend wie ein Gummi, und es ist so ganz ausgemacht noch nicht, woraus diese Materie besteht. Sie ist weiß, zähe, und biegsam wie ein Leim. Sie wird in Indien von dem äusserlich anklebenden Unrath gereiniget, in der Luft getrocknet, und dann versendet. Man macht aus dieser zähen Speise, die man bey uns mit Kalbfleisch- oder Hünerbrühe kochet, eine grosse Delicatesse. Man hält sie für sehr nahrhaft und stärkend. Ich halte sie aber für unverdaulich, und mag sie niemanden empfehlen.

Das dritte Kapitel.

Von den Fischen.

Wenn man auf die Nahrhaftigkeit des Fleisches sieht, so müssen die Fische in diesem Punkt dem Fleische der vierfüßigen Thiere und der Vögel nachstehen. Das Fleisch der Fische hat keine wahre Gallerte; es ist wässerigt und schleimigt, von lockerm Zusammenhange, und giebt daher dem Menschen eine geringe Nahrung, die bald verschwindet, und keine Kräfte giebt. Alle die Fische, die nicht ein trockenes, zartes und süsses Fleisch haben, sind überdem nicht allein schwerverdaulich, sondern geben auch den Menschen eine schlechte und ungesunde Nahrung. Denn mit ihrem schleimigten und wässerigten Fleische erschlaffen sie unsern Magen, und schwächen seine Verdauungskraft; und da ihr Fleisch in unserm Magen leichter faulet, als irgend ein anderes Fleisch, und ihr Fett in unserm Magen eine widrige thranigte brennende und bittere Schärfe annimmt, so kann man sich durch den reichlichen Genuß der Fische den Magen und das Blut recht sehr verderben. Ich trete der Meynung einiger Aerzte völlig bey, daß die Fische weit ehe der Fäulniß unterworfen sind, als das Fleisch; und daß ein gesunder Mensch, wenn er sich mit lauter Fischen ernähren wollte, seine Säfte nicht so lange, und nicht so gut, vor der Fäulniß schützen kann, als wenn er lauter Fleisch äsfe. Daher bey vielen Nationen, die bloß von Fischen leben müssen, scorbutische

und faule Krankheiten, gedunsener Zustand des Körpers, Krätze und andere heßliche Ausschläge. Daher verbietet man den Kranken durchaus alle Fische, die nicht ein trockenes zartes und kurzes Fleisch haben. Daher entstehn so oft nach dem Genuß der Fische bey uns kalte Fieber, gallichte Fieber, Erbrechen mit faulem Aufstossen. Daher muß ein jeder Fisch gut gesalzen werden, damit wir ihn leichter verdauen. Wir essen ihn auch selten ohne Gewürzen und ohne Weinbrühen, welche die Schädlichkeit der Fische verbessern. Das Alter der Fische macht keinen solchen Unterscheid als bey andern Thieren. Im Frühjahr sind die meisten schlecht von Geschmack, und mager, und taugen zur Speise um so weniger, weil denn ihre Laichzeit ist. Die Güte der Fische ist auch nicht zu allen Jahreszeiten gleich, wie ich dieses bey manchen Fischen insbesondere anzeigen werde. Die frischgefangenen und gesottenen Fische sind zur Speise am schmackhaftesten und gesundesten. Die gebratenen sind auch gesund, und leichtverdaulicher als viele frischgesottene, nur muß man das gebratene Fett oder Butter nicht mit essen. Viele essen zu einigen Fischen gern frische oder auch gesottene Butter. Beydes ist sehr übel gehandelt, weil man dadurch den Magen noch mehr erschlaffet, die Verdauung noch mehr hindert, und die Fäulniß der Fische befördert. Gesünder, der Fäulniß mehr widerstehend, und dem Magen vortheilhafter ist es, wenn man sie mit Wein- oder Mostricht- oder rohen Meerrettig-Tunken geniesset. Kranke thun besser, sie ganz simple, und allenfalls mit eingemachten rothen Rüben, zu essen. Die in der Luft getrockneten Fische lassen sich leicht verdauen, wenn man die Kunst versteht, sie recht weich zu kochen. Die eingesalzenen Fische, dergleichen die meisten zu uns kommenden Seefische sind, haben die ungesunden Eigenschaften alles Gepökelten an sich. Die geräucherten

Fische sind hart, schwerverdaulich, bössaftig, und ungesund. Die marinirten Fische, das ist, diejenigen, die in Eßig mit Salz und Gewürzen eingemacht sind, lassen sich wegen ihrer Trockenheit und Härte ebenfalls schwer verdauen; und eben so ist es auch mit den gebackenen Fischen.

Wenn man nun so die Beschaffenheit des Fleisches der Fische betrachtet, und sich das hinzu denket, was oben §. 15. von der Schädlichkeit des Fetts der Fische gesaget worden; so wird man zugestehen müssen, daß vom öftern oder reichlichen Genuß der Fische der Magen verdorben, und das Blut verschleimet und verunreiniget werde. Das allzulockere Gewebe des Fischfleisches, die viele Wässerigkeit, das flüßige häufige Oel, und das sehr scharfe und flüchtige laugenhafte Salz, so die Natur diesem Fleische einverleibet hat, alles dieses, schreibt Herr D. Unzer, sind Eigenschaften, welche uns warnen müssen, die Fischspeisen mäßig und vorsichtig zu genieſſen. Insbesondere sind sie den phlegmatischen, gedunsenen, asthmatischen, scorbutischen, und arthritischen Personen sehr schädlich, weil sie den Schleim und die Schärfe des Bluts vermehren, die Schwäche des Körpers unterhalten, und Unverdaulichkeiten verursachen. Am meisten gilt das von den grossen Fischen, von allen denen Fischen, die ein klebrigtes oder ungemein schleimigtes und fettes, oder ein hartes Fleisch haben. Dahingegen leidet mein Urtheil, das ich jetzt von den Fischen niedergeschrieben habe, einige Einschränkung, sobald die Rede von solchen Fischen ist, die ein trockenes, zartes und mürbes Fleisch, ohne Schleim und Fett, haben. Denn diese sind leichtverdaulich und gesund, und viele darunter sind selbst für Kranke und Wiedergenesete eine leichte, angenehme und gesunde Speise.

Die Nahrung, welche die Fische selbst geniessen, macht in der Beschaffenheit ihres Fleisches keinen solchen Unterscheid, wie bey andern Thieren. Einige sind Raubfische, und nähren sich von andern kleinen Fischen. Andere erhalten sich vom Sand und Schlamm; andere von allerhand Wasserkräutern; andere fressen Fliegen, Mücken, Kröten, Frösche, und anderes Ungeziefer, ja sie fressen auch wohl gar todte Menschen im Wasser an. Einen beträchtlichern Einfluß in die Güte und gesunde Beschaffenheit der Fische hat das Wasser, worinn sie leben; und dieses ist noch der einzige Umstand, dessen nähere Erörterung mir übrig bleibet.

Die meisten **Meerfische** haben ein hartes und schwerverdauliches Fleisch, welches zu uns selten anders als eingesalzen gebracht wird, und uns daher sehr ungesund ist. In den Nordischen Meeren sind sie am grösten, besten und fettesten, und dienen zur Ernährung ganzer Völker, die an der See wohnen. Die schlechtesten sind die Fische, welche sich in der Tiefe oder im Grunde des Meeres aufhalten. Für besser hält man die **Strandfische**, und am besten sind die **Klippfische**, die an den Meerfelsen und Steinklippen sich aufhalten.

Die Fische, die in süssen Wassern leben, sind vergleichungsweise für uns gesünder als die Meerfische. Die man in Flüssen und Bächen antrifft, sind die besten. Je reiner, heller, und schnellfliessender das Wasser ist, desto schmackhafter, weniger fett, und desto gesünder sind die darinn befindlichen Fische. Daher haben in **Deutschland** die **Elbe-** und **Rhein-Fische** vor andern den Vorzug. Daher lobt man mit Recht die Fische aus solchen Bächen, die ein schnellfliessendes Wasser, und einen steinigten, kieseligten, oder sandigten Grund haben, dergleichen z. E. in den gebürgigten Gegenden

genden häufig vorhanden sind. Wenn aber das Fluß- oder Bach-Wasser einen langsamen Lauf, und einen schlammigten, leimigten, moderigten Grund hat, so sind die darinn befindlichen Fische zwar mehrentheils fetter und fleischigter, aber schlechter an Geschmack, und von schleimigtern und unreinern Fleische, folglich auch für uns eine weniger gesunde und mehr bössaftige Speise. Aus diesem Grunde geben wir unsern Fischen aus der **Spree** und **Havel** den Vorzug vor den **Oderfischen**; und aus dieser Ursache sind die Fische aus den **Landseen** und **Teichen** geringer als alle andere. Doch sind die Fische in solchen Seen, die eine weite Strecke einnehmen, einen etwas tiefen Grund haben, und deren Wasser einen gehörigen Ab- und Zufluß hat, und von den Winden bewegt werden kann, eben so gut als die Flußfische. Herr Prof. **Spielmann** wiederholt des **Galens** Anmerkung, daß die Fische, die man dicht bey grossen Städten, wo viel Unflath in den Fluß geworfen wird, fängt, weniger gut als andere sind.

Um den Fischen, die aus moderigtem Wasser kommen, den moderigten Geschmack zu benehmen, soll man sie lebendig in gesalzenem Wasser mit einem Quirl wohl umquirlen. Dis geschieht drey bis viermal, wobey jedesmal frisches Wasser genommen wird, bis es nicht mehr schleimigt aussieht. Dann nimmt man die Fische heraus, und siedet sie. Der Autor dieses Vorschlags, im 15. **Bande der Abhandlungen der Schwedischen Academie**, will dadurch beweisen, daß der modrigte Geschmack anfänglich nur in der Haut des Fisches sey, bey dem Sieden aber in das Fleisch hineindringe. Ich will das wohl glauben; allein wird auch mit der Verbesserung des Geschmacks zugleich das schleimigte Fleisch dichter, reiner und zärter?

Einige

Einige Fische, z. E. die Goldfische und Lachsforellen, sind dem Aussatz sehr unterworfen, und das Beyspiel der Norweger, das ich §. 152 meiner allgemeinen Abhandlung angeführt habe, beweiset, daß aussätzige Fische ihre Krankheit denen mittheilen, die solche essen. In vielen andern Fischen findet man Würmer, vornemlich den Bandwurm. Letzterer ist am öftersten in den Brassen, Aalen und Rothaugen. Einigen Aerzten kommt es glaublich vor, daß wir diesen Wurm mit dem Genuß gedachter Fische lebendig verschlucken; und man will wahrgenommen haben, daß er ziemlich gemein an denjenigen Orten ist, wo viele Fische sind. Der selige Ritter Roseen ward überzeugt, daß der Bandwurm nicht immer durch die Hitze des Wassers, worinn der Fisch gekocht wird, getödtet werden könne. Er hat nebst sieben andern Personen gesehen, daß auf einer Schüssel voll gesottener Brassen einer darunter war mit einem Bandwurm, welcher noch lebte und sich bewegte. Wenn der Fisch nur halb gekocht wird, wie an einigen Orten Mode ist, so geht es noch leichter zu, daß der Bandwurm kann leben bleiben. D. Montin hat in den Schwedischen Abhandlungen vom Jahr 1763 mit Versuchen dargethan, daß die Würmer überhaupt eine grosse Hitze vertragen können, ehe sie davon sterben. Wenige Fischarten sind von Würmern frey, jedoch sind sie nicht zu allen Zeiten damit behaftet. Ausser dem Bandwurm sind es kleine dünne zusammengewickelte Würmer, die theils in der Leber theils in den Gedärmen des Fisches sitzen.

Noch ein paar Anmerkungen zum Nachtheil der Fische. Hurham, der bey dem Englischen Schiffsvolk manche gute Erfahrung machen konnte, schreibt manches faule Fieber der Schiffsleute dem gar zu häufigen Genuß der Fische zu, weil solche zähe und faule Säfte erzeu-

erzeugen. Er versichert, daß auch bey dem gesundesten Menschen, der beständig Fische isset, der Schweiß weit stinkender sey, als bey demjenigen, der blos Fleisch und Brod isset. Endlich bekräftiget er es auch, daß das viele Fischessen den Scorbut und aussätzige Krankheiten verursache. Im Braunschweigischen und an andern Orten von Niedersachsen ist die Entzündung der Schaamtheile ein sehr gewöhnlicher Zufall. Herr D. Lange sagt, beyderley Geschlecht werde, ohne venerische Ursache, damit behaftet; und er schreibt solches den vielen Picklingen und Stinten zu, die man in diesem Lande bis zum Eckel fast das ganze Jahr hindurch isset, welche Fische ein scharfes flüchtiges und besonders die Geburtstheile sehr stark reizendes Salz haben, das bey andern eine fruchtbare Würkung hat, bey andern aber den Urin so scharf macht, daß er die Schaamtheile anfrißt und entzündet.

1) Der Aal.

Der See- oder Meer-Aal ist magerer und länger als der Fluß-Aal, welcher letzte wegen seines feiten Fleisches am meisten geschätzet wird. Er hält sich in grossen und kleinen, hellen und trüben Flüssen, Teichen und Landseen auf. Doch ist er weder in der Donau, noch in allen andern in dieselbe fallenden Flüssen anzutreffen. In der Oder ist er häufig. Im Frühjahr geht er in das Meer, und wird sonderlich an den Ufern der Ostsee in Menge gefangen. Er erhält von dem salzigten Seewasser einen reinern Geschmack. Er lebt von Schlamm und Moder, von Krebsen, ganz kleinen Fischen und Würmern, ja er frißt auch Kräuter und Wurzeln, und die an den Ufern stehende Saat vom Weizen, Haber und Erbsen. Zur Speise ist er am besten vom April bis zu Ende des Junius. Er ist oft

über

über drey Schuh lang, und in Teichen kann man ihn so mästen, daß er zuweilen mehr als zehn Pfund wiegt.

Der Aal hat ein süsses, weiches, aber sehr grobschleimigtes und zu fettes Fleisch, welches zwar angenehm schmeckt, allein schwerverdaulich ist. Daher erregt er leicht Blähungen, Aufstossen, Soodbrennen, Magendrücken, und Fieber aus Unverdaulichkeit. Daher ist kein Fisch, der es so nöthig hat, durch Salze und Gewürze verbessert zu werden. Daher verbietet man den Aal allen Kranken ohne Unterscheid. Man wählt zur Speise einen Aal von mittlerer Grösse und aus einem reinen Wasser. Ehe der Aal gebraten oder gesotten wird, pflegt man die Haut abzustreifen, oder mit heisser Asche abzureiben, oder mit heissem Wasser abzubrühen. Die beste Manier, ihn zu sieden, ist diese, daß man über die geschnittenen Stücke etwas guten Eßig giesset, und solche in einen Kessel mit Wasser, Eßig, Wein, und Salz und Salveyblättern, nachdem das Wasser aufzuwallen angefangen hat, hineinleget, und die Brühe wohl einkochen lässet, da man zuletzt ein Stück Butter hineinwirft. Will man den Aal braten, es sey nun am Spiesse, oder auf dem Roste, oder in der Pfanne, so ist es gut, wenn man die Stücke vorher, ehe sie gebraten werden, eine Stunde lang in Eßig mürbe beizet, und mit Salz und Pfeffer überstreuet. Die Sauce dazu besteht aus zerlassener Butter, etwas Wein, Eßig, Salz, Pfeffer und Muskatenblumen mit einem wenig gehackter Salvey. Um den Aal zu backen, schneidet man ihn in Stücken, macht ihn mit unzeitigem Traubensaft, Salz, Pfeffer, und einem Stück Zitrone an, wendet ihn in Mehl um, und läßt ihn in zerlaßner Butter braten. Einige nehmen statt des Mehls einen feinen Teig mit Eyern; allein das taugt nichts, weil gebackene Eyer sehr ungesund sind. Eine Aalpastete,

wovon

wovon man unterschiedene sehr mühsame Zubereitungen in den Kochbüchern findet, mag wohl sehr delicat schmecken, muß aber wegen der dazu kommenden vielen Gewürze sehr hitzig seyn. Der geräucherte Aaal mag zubereitet werden, wie er will, so bleibt er immer ungesund.

Bartholin hat nach dem Genuß des Aals den Tetanus beobachtet; aber daran konnte dieser Fisch wohl nicht Schuld seyn, weil die andern, die von demselben Fische gegessen hatten, diesen Zufall nicht bekamen. In der Oeconomischen Encyclopedie heißt es, daß der Aal den Schwindsüchtigen und denen, die mit einer auszehrenden Krankheit oder auch mit der Milzsucht und Säure des Magens behaftet sind, als nahrhaft zugelassen oder angerathen werde. Nun mögte ich aber niemanden bey erwähnten Krankheiten dafür stehen, daß er nicht ein verstärktes Fieber und vermehrte milzsüchtige Beschwerden davon bekäme. Einen eigentlichen wahren und nützlichen Arzneygebrauch erwartet kein Verständiger von einem Aale.

2) Die Alte oder Else.

Dieser Fisch heißt auch Alose, Elfte, Alse, Ilse, im Regensburgischen Seelaube. Er ist ein Meerfisch, der im Junius truppweise in die Flüsse tritt, nachdem er im May gelaichet hat. Er ist auch in den Landseen im Brandenburgischen, Bayerschen und Mährischen zu finden. In den Teichen wird er so groß als eine Karpe, aber nicht so dickleibig. Die im Meere gefangen worden, haben ein mageres und widriges salzigtes Fleisch; aber wenn sie in die Flüsse getreten sind, werden sie fett und sehr wohlschmeckend. Sie bekommen, wegen ihres zarten und leichtverdaulichen Fleisches, einem jeden zu allen Zeiten. Die Alosen müssen aber

frisch

frisch seyn; denn wenn sie nicht frisch sind, sagt Geoffroy, so enthalten sie einen scharfen Saft, der, wenn er sich entwickelt, sich am Zahnfleisch und an den Zähnen auf eine unangenehme Art merken lässet, und ihnen, wie auch dem Magen, schaden kann. Dieser Fisch hat viele Gräten, welche ihn bey dem Essen unangenehm machen. Man isset ihn gebraten, und dazu muß man ihn schuppen, kerben, mit Butter und Salz reiben, und nachher auf dem Roste bey gelindem Feuer braten lassen, worauf man ihn mit einer sauern Butterbrühe oder mit Stachelbeer- oder Weinbeersaft, oder mit einer Sauerampferbrühe, oder mit einer Brühe von Champignons, oder endlich mit einer braunen Brühe mit Kapern anrichtet. Man isset diesen Fisch auch mit einer kurzen Brühe, indem man ihn mit weissem Wein, ein wenig Eßig, Salz, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblättern, Zwiebeln, und ein wenig frische Zitronenschale im Kessel wohl kochet, hernach die Alose herausnimmt, und sie trocken anrichtet, wozu man denn eine weisse Brühe oder Weineßig aufsetzet. Von diesem Fisch merkt **Lepechin** an, daß die an der **Wolga** wohnenden **Tschuwaschen** und **Morduanen** ihn den Tollfisch oder lustigen Fisch nennen, weil er, wenn er in ein Netz kommt, erschrecklich um sich herum schmeißt, oder in heissen Tagen, wenn das Wasser in der Wolga warm wird, ängstlich thut, sich herumwirft, und nicht selten auf das Ufer schnellt. Gedachte Nationen essen daher auch diesen Fisch nicht, weil sie ihn aus Irrthum würklich für toll halten. Man kann auch diesen Fisch einsalzen, und trocknen, und wie Heering gebrauchen, wie er denn auch in der That eine Art von Heering ist.

3) Der Cabeliau. Laberdan. Stockfisch.

Der **Cabeliau** ist in dem grossen **Weltmeere**, und zuweilen in der **Ostsee**. Wir bekommen ihn nicht frisch, sondern

sondern entweder eingesalzen, da er Laberdan heißt, oder getrocknet, und das ist der Stockfisch. Der Fang und die Bereitung des Stockfisches, oder überhaupt der Cabeliaufang, ist am beträchtlichsten in Schweden, Dännemark, Norwegen, Island, an den Orcadischen Inseln, und bey Terreneuve in Nordamerika. Diese Fischerey wird überhaupt nur in den nordlichen Gegenden des Oceans getrieben, indem sich diese Fische verlieren, je weiter man nach Süden kommt, so daß sie schon an der Küste von Frankreich sparsam, an der Spanischen Küste seltener, und weiter hinauf gar nicht mehr angetroffen werden. Je höher man nach Norden kommt, je reichlicher ist der Vorrath, und je ergiebiger die Fischerey. Die Cabeliaue sind in ganz ungeheurer Menge vorhanden, und das Meer würde noch voller davon seyn, wenn nicht die Kachelotte aus dem Geschlecht der Wallfische eine grosse Menge derselben aufrieben. Aber es wird auch viel erfodert, um ganz Europa mit Fischen zu unterhalten, und viele Länder würden zur Fastenzeit übel daran seyn, wenn sie keinen Laberdan, Stockfisch und Klippfisch nebst den Heringen hätten; denn die Anzahl der Fische süsser Gewässer ist gegen die Menge der Seefische fast für nichts zu achten.

Der meiste Laberdan wird in Holland, Schottland, Irrland, und Island gemacht. Der Stockfisch hat unterschiedene Namen nach der unterschiedenen Art seiner Trocknung. Man schneidet dem Cabeliau, ehe man ihn in der Luft trocknet, den Kopf und Rückgrad und die Eingeweide aus dem Bauch weg und heraus, spaltet ihn von oben bis unten auf, legt ihn auf Steinen oder auf dem Sande, und läßt ihn in freyer Luft ganz trocknen, wozu vierzehn Tage und mehr erfodert werden. Der so bereitet worden ist, heißt Flakfisch, Rothschär, Breitfisch. Wenn er aber nicht auf-

gespalten wird, so rollet er währendem Trocknen zusammen, wird rundlich, und heisset Rundfisch. Durch das Trocknen in der Luft erhält der Stockfisch eine so grosse Trockenheit, daß er sich so blos und ohne allem Salz viele Jahre lang conserviret.

Der **Klippfisch** ist ein getrockneter Laberdan. Man läßt nemlich den Cabeliau drey Tage lang in Salz liegen, spület ihn darauf in Seewasser ab, reiniget ihn, und leget ihn zum Trocknen aus. Er muß aber alle Tage gegen den Abend in Haufen gelegt, rund um vor der Luft bedeckt, mit schweren Steinen gepreßt, und alle Morgen wieder auf die Steine zum Trocknen gelegt werden.

Der frische Cabeliau, soll sehr gut schmecken, zart und leicht zu verdauen seyn. Der Laberdan, wenn er gut ausgewässert worden, soll ebenfalls leichtverdaulich seyn. Aber der Stockfisch ist hart und schwerverdaulich. Jedoch läßt er sich so ziemlich ohne Beschwerde essen, wenn er recht weich gekocht worden. Bey diesem Fisch kann der Koch seine Kunst zeigen. Nach Anleitung des Oeconomischen Wörterbuchs ist der Rundfisch am schlimmsten weich zu kochen, der Breitfisch aber am besten, und unter demselben am allerbesten der kleine weisse. Man klopfet den Fisch recht mürbe, legt ihn in reines Wasser, stellt ihn an einem warmen Ort, und läßt ihn einige Tage auswässern. Des Morgens gießt man das Wasser ab, und bürstet den Fisch mit einer Schuhbürste in reinem Wasser stark ab, doch so, daß er ganz bleibet. Denn wird wieder reines Wasser aufgegossen, und solches drey Morgen hintereinander wiederholet. Merkt man, daß das Wasser riecht, so muß man auch des Abends reines darauf thun; es muß aber kein Brunnenwasser seyn. Einige binden durchgesiebte Asche in

ein

ein Tuch, und legen solches mit dem einzuweichenden Fisch in das Wasser, und lassen ihn auch so drey Tage wässern; alsdenn aber gießt man täglich zweymal frisches Wasser auf, und die letzte Nacht muß die Asche nicht dabey bleiben. Den also eingeweichten und ausgewässerten Stockfisch setzt man mit kaltem weichen Wasser an das Feuer, und läßt ihn gut sieden; man muß aber bey dem Anrichten keine Butter daran sparen. Viele von denen, welche den Stockfisch verkaufen, haben ihn mit Kalk gebeizet. Diese Art der Erweichung ist nun nicht die gesündeste. Dergleichen Stockfisch muß denn nicht kochen, weil er sonst hart wird; sondern man setzt ihn in einem Kessel mit weichem Wasser am Feuer, daß er eben heiß wird, alsdenn thut man die Gräten davon, wäscht ihn im warmen Wasser ab, legt ihn wieder in anderes warmes Wasser, und läßt ihn recht heiß werden, da er denn gut ist. Ein in einem verschlossenen Kessel gedämpfter Stockfisch ist auch weich und mürbe.

4) Der Schelfisch.

Bey den Norwegern Hysse, Ise, bey den Dänen Kuller. Eine Cabeliauart, die im Nordoceane in sehr grosser Menge, und zuweilen auch in der Ostsee, gefangen wird. In Frankreich ist er sehr gemein, und wird in der Meerenge zwischen Frankreich und England gefangen. Im Winter kommen diese Fische schaarenweise bis vor die Holländischen Strande, und man kann wohl behaupten, daß jährlich etliche Millionen in den Niederlanden verzehret werden. Sie schmecken, besonders wenn sie lebendig zerschnitten worden, vortreflich, und werden in Frießland mit Butter, Senf und Erdäpfeln gegessen. Man lobt überhaupt sowohl das frische als auch trockene Fleisch dieser Fische ungemein, weil es zart, mürbe, leichtverdaulich, und sehr gutsaftig ist.

Einige Aerzte machen sich daher kein Gewissen daraus, diese Fische auch den Kranken zu erlauben.

5) Der Dorsch oder Dösch.

Er ist die kleineste und wohlschmeckendeste Cabeliauart. In Preussen heißt er **Pomuchel**, in Island **Tisling, Tittling**, in Copenhagen **Bergensfisch**. Er ist eigentlich in der **Ostsee** zu Hause, und am delicatesten bey **Travemünde** ohnweit **Lübeck**. Man findet ihn aber auch in der **Nordsee** und an der Küste von **Norwegen**. Man fängt auch diese Fische an den Inseln **Oeland, Gothland**, und **Bornholm**. Die Einwohner der Seestädte machen grosse Dinge von dem frischen Dorsch, weil er noch zärter an Fleisch ist, als der Schelfisch. Wenn er sogleich aus dem Wasser kommt, schmeckt er mit Butter und Senf ganz unvergleichlich. Zu uns kommt er getrocknet oder gesalzen, und denn schmeckt er nicht mehr so gut.

Es giebt mehr Cabeliauarten, die den Bewohnern der Seegegenden zur Speise dienen. Solche sind insbesondere der **Wittling**, die **Lenge**, und der **Köhler**; allein sie werden nicht sehr geachtet, ausser dem Wittling, der ein zartes und gutes Fleisch hat.

6) Der Hering.

Dieser kleine Fisch, der wegen seiner ausserordentlichen Vermehrung und der weiten Wanderungen ganzer unermeßlicher Heere desselben so merkwürdig ist, gehört vermuthlich unter dem **Nordpol** zu Hause. Auf der Reise vom **Eismeer** durch die Seen theilen sich die Heringszüge in unterschiedene Flügel, wovon der eine westwärts ziehet, und schon im März auf der Insel Island anlanget. Zu dieser Zeit sind die Heringe dort so häufig, daß man ihre Ankunft an der Schwärze und

dem

dem Kräuseln des Wassers schon von weitem beobachten, und mit einer Schaufel, womit die Seegel aus der See benetzt werden, auf einmal eine grosse Menge derselben herausheben kann. Der östliche Flügel wendet sich herunter in die **Nordsee**, und ein Theil desselben geht nach dem **Nordcap** und an den **Norwegischen** Küsten herunter durch den Sund nach der **Ostsee**, und ein anderer an den Nordspitzen von **Jütland**, welcher, bey **Schleswig** und **Hollstein** vorbey, durch den **Texel** und **Vlie**, in die **Südsee** dringt, und, nachdem er dieselbe umzogen, wieder in die Nordsee nach Hause kehrt. Der stärkste Theil des östlichen Flügels aber ist der, welcher sich westwärts wendet, und gerade auf **Shetland** und die **Orcadischen** Inseln, beydes an den Schottländischen Küsten, trifft. Hernach wenden sich die Heringe gegen **Schottland** und **England**, wo sie alle Busen und Mündungen mit ihrem Laich erfüllen. Von England gehen sie vermuthlich wieder nach ihrer nordischen Heymath zurück.

Die **Norweger** haben vor Alters eine sehr beträchtliche Heringsfischerey gehabt, welche aber in der Folge immer mehr abgenommen hat, weil die Holländer die Kunst besser lernten, den Hering frisch einzusalzen, welchen die Normänner nur in den Häusern trockneten, und Picklinge daraus machten. In den neuern Zeiten haben zwar die Norweger das Einsalzen der frischen Heringe nachgeahmt, allein die **Norweger-** oder **Berger-Heringe** haben den Beyfall nicht als die **Hitländischen** oder **Shetländischen**, weil sie weder so fett und gut, noch so sorgfältig gefleyet und gesalzen, überdem auch in lauter Tonnen von Führenholz geschlagen werden, die ihnen einen unangenehmen Beygeschmack geben. Jetzt sind die **Schotten** und **Holländer** die berühmtesten Heringsfischer. Letztere bedienen sich

zum Heringsfange gewisser Fahrzeuge, welche Buysen genennet werden, deren jede 50 bis 100 Tonnen und mehr trägt. Gegen Johannis, wenn die Heringsschwärme anlangen, seegeln die Holländer mit ihren Buysen und vielen andern Fahrzeugen aus ihren Seehäfen, und werfen bey Hitland in der Nacht nach Johannis, den 25 Junii nach 12 Uhr, das erste Netz aus. In den ersten drey Wochen bis zum 15 Julii wird aller gefangene Hering unausgesucht durcheinander in die Tonne gethan, und durch die den Buysen nachgeschickten Geschwindschiffe, Jagers genannt, aus denselben übernommen, und so schnell als möglich, nach Holland gebracht. Sobald der Hering aus dem Wasser kommt, ist er todt; daher muß er augenblicklich eingesalzen, und in Tonnen geschlagen werden. Zuvor aß man ihn frisch oder geräuchert. Wilhelm Beukels aber, aus Biervliet in Flandern gebürtig, erfand die Kunst des Einsalzens der Heringe ohngefehr ums Jahr 1416, und das legte den Grundstein zu der nachherigen so einträglichen Heringshandlung der Holländer, die aber jetzt anfängt, durch die Dänische Handlungsgesellschaft zu Altona, und die Preußische Octroy zu Embden, einige Verminderung zu leiden. Die besondere Güte und Schmackhaftigkeit des Holländischen Herings, worinn er aller andern Nationen ihre übertrifft, rührt eigentlich daher, daß die Holländer den Fisch sofort lebendig vor dem Messer auskiesen, ihn sorgfältig zubereiten, und den, so sie in der Nacht gefangen haben, noch vor wieder eintretender Nacht in Tonnen von Eichenholz, mit dazwischen gestreuten groben Spanischen oder Portugisischen Seesalze, ordentlich legen oder packen. Die Schotten fangen gemeiniglich ihre Heringe zu früh, und laufen nur mit kleinen Booten in die See, wo sie nahe unter dem Lande fischen, und den Hering nicht vor dem Messer sterben lassen, viel-

weniger

weniger ihn sogleich, wie er gefangen ist, im Schiffe einsalzen, sondern ihn nur ins Boot werfen, und wenn es voll ist, damit zu Lande fahren, und dann erst den Fisch auf dem Strande auskiefen und salzen. Hierüber verstreichen mehrentheils 24 Stunden, da denn der Fisch schon einen Geschmack nach der Fäulniß bekommt.

Sobald der Hering auf das Schiff gezogen, und ausgekiefet ist, wird er in drey Sorten getheilet. Die erste Gattung sind die Jungfernheringe. Solche sind die frühe und zuallererst gefangenen, worinn man noch keinen Rogen und keine Milch unterscheiden kann. Sie sind zwar fett und zart, und von wohlschmeckendem Fleische, aber sie dauern nicht. Die zweyte Gattung sind die Vollheringe, die viel Milch oder Rogen haben, und gegen Bartholomäi gefangen werden. Unter denselben sind zur Dauer diejenigen am vorzüglichsten, welche im Herbste gefangen werden, weil sie in den Tonnen besser und fester gepackt und geschichtet, und daher zum Versenden tüchtiger sind, und nicht so leicht verderben. Von den Vollheringen ist der Brandhering nicht anders unterschieden, als daß er später gefangen und so dicht gepackt wird, daß er nicht, wie die andern, darf umgepackt, sondern gleich kann verschickt werden; und seinen Namen hat er davon, weil die damit gefüllte Tonne mit einem glüenden Eisen gebrannt und bezeichnet wird. Die Holländer geben den Brandheringen noch überdem nach den drey vornehmsten Zeiten ihres Fangs einen Beynamen, und theilen sie daher ein in Jacobi- Bartholomäi- und Kreuz-Brandheringe, welche letztern um Kreuzes Erhöhung gefangen werden. Die dritte und schlechteste Gattung der Heringe sind die Schotheringe oder geschossene Heringe; es sind die, welche schon gelaichet, und Milch und Rogen geschossen haben, oder ihn doch eben schiessen zu lassen im Begriff sind.

sind. Sie sind ganz schmal und mager. Alle drey Gattungen Hering werden zu Hause, ehe sie verschickt werden, aus den Tonnen genommen, von neuem gesalzen, und umgepackt. Die Heringsfischerey der Holländer dauert mehrentheils vom 25 Junii bis in die Mitte des Jenners.

Man hat eine zwiefache Art, den Hering einzusalzen, und ihn dadurch auf lange Zeit dauerhaft zu erhalten. Die erste Art ist das **Weiß-Salzen**, die andere das **Roth-Salzen**. Die auf der letzten Art bereiteten sind die **Bücklinge**, nemlich Heringe, die, nachdem sie eine Zeitlang in der Salzlake gelegen haben, herausgenommen, und in besondern Rauchöfen getrocknet und geräuchert werden. Bücklinge werden am meisten aus denen Heringen gemacht, die man im Frühjahr an den **Schleswig-Hollsteinschen Küsten**, ferner bey **Lübek**, **Wismar**, **Rostock**, **Kiel** und **Stralsund**, in der **Ostsee** fängt. Der beste weißgesalzene Hering ist vorjetzt noch der **Holländische**. Er muß schön weiß, gut gepöckelt, fett, fleischigt, und derb seyn. Unter den Bücklingen haben die **Mecklenburgischen** und **Kieler** den Vorzug, und wenn sie gut seyn sollen, müssen sie frisch, groß, fett, zart, gut gesalzen, biegsam, weich, goldfarbig und nicht zerrissen seyn.

In **Schweden**, und zwar im **Bothnischen Meerbusen** unterhalb **Finnland** und **Esthland**, wird eine besondere kleine Art Heringe gefangen, die man **Strömlinge** nennet. Sie sind auch trockener als die gemeinen Heringe, schmecken aber sehr zart und gut. In Finnland isset man sie frisch; in **Northbothnien** werden sie eingesalzen, und in Tonnen gepackt durch das Land verschicket. Man dörret auch die gesalzenen Strömlinge in einem Backofen.

Der

Der neue, frische, und uneingesalzene Hering, wenn er gleich nach seinem Fang gegessen wird, hat ein zartes, weisses, fettes, süsses, wohlschmeckendes Fleisch, das nicht ungesund ist. Der eingesalzene Hering, wenn er nicht zu frisch oder zu alt ist, hat wegen seines Salzes viele medicinische Tugenden. Er befördert die Verdauung, zertheilet den Schleim im Magen und auf der Brust, erwecket den Appetit, laxirt gelinde, erwärmet das Blut, macht gelinde Schweisse, und widersteht der Fäulniß des Bluts. Der Hering muß wenigstens zehn Tage lang vom Meersalz durchdrungen worden seyn, wenn er uns gesund seyn soll. Wird er zeitiger, und ehe ihn die Lake recht durchgearbeitet hat, verspeiset, so schmeckt er salzigter und schlechter, und kann Magendrücken und Unverdaulichkeit verursachen. Je länger der Hering in den Tonnen gelegen hat, desto besser, zarter und sanfter wird er, weil das Salz ihn recht durchdringet, und die Feuchtigkeit des Herings dem Salze die Schärfe benimmt. Ein ganz alter Hering aber ist hart und schwerverdaulich, und giebt unreine Nahrungssäfte. Man sucht ihn zwar durch das Auswässern unschädlicher zu machen; da man ihm aber, indem man ihm sein Salz wegnimmt, seinen ersten Saft nicht wieder ersetzen kann, so ist er allezeit weit unter dem frischen Hering, und hat niemals ein so saftiges und wohlschmeckendes Fleisch. Die Bücklinge sind trocken, hart, schwerverdaulich, und eine ungesunde bössaftige Speise.

7) Die Sardellen.

Sie sind eine Art Hering, aber kaum einen Finger lang. Sie halten sich überall im Europäischen Ocean auf. Im Frühjahre streichen sie zu ganzen Heeren durch die Strasse von Gibraltar nach den Französischen Küsten, wo sie im May, Junius und Julius, Millionenweise gefangen werden. Man fängt sie auch

in unzählbarer Menge in Sardinien, Corsica, und an vielen Orten Spaniens. Die Sardellen aus der Mittelländischen See sind von den Sardellen der Nordsee, die man in Norwegen und an der westlichen Küste von England fängt, gar nicht unterschieden, ausser daß es unter den letztern eine noch kleinere Art giebt, die man Sprotheringe nennet. Die Sardellen, die aus Frankreich und Portugall zu uns gebracht werden, sind mehr unter dem holländischen Namen Ansjovis bekannt, und sind von denen andern, die aus Italien von Livorno zu uns kommen, und eigentlich Sardellen heissen, darinn unterschieden, daß sie viel kleiner, und ihnen die Köpfe abgeschnitten sind. Alle jetzt genannte Arten werden mit Meersalz eingesalzen, und in Fäßchen gepackt versendet.

Die Sardellen, wenn sie gut und frisch sind, müssen hart, auswendig weiß, inwendig röthlich, und bey Eröffnung des Fäßchens nicht übelriechend seyn. Sie haben einen angenehmern Geschmack, und ein zärteres Fleisch, als die Heringe; sie reizen auch mehr zum Appetit, sind gesünder, und für Kranke eine erquickende leichte Speise, insbesondere wenn diese die Sardellen, nicht wie Salat mit Oel und Eßig, sondern mit trockenem oder mit Butter geschmiertem Brod essen.

8) Der Blakfisch.

Dieser Seefisch, den Linné unter das Geschlecht der Würmer gebracht hat, wird im Ocean und Mittelländischen Meere an den Französischen und Italiänischen Ufern, und vornemlich im Venetianischen Meerbusen, gefangen. Er hat weder Schuppen noch Schalen, und viel ähnliches mit einem Seepolypen. Sein Fleisch ist hart, von einem sehr schlechten Geschmack, und schwer zu verdauen. Er wird gesotten besser als gebra-

gebraten gehalten, vornemlich wenn er völlig ist, wie im Jenner, Hornung und Merz. Er ist, wie Geoffroy meldet, in Lyon, Bourdeaux, Nantes, und vielen andern Städten Frankreichs ein sehr gemeiner Fisch, der auf den Tisch kommt. Man siedet ihn im Wasser, hernach schneidet man ihn in Stücken, um ihn mit Butter, Zwiebeln, Petersilie, und etwas Pfeffer zuzurichten, da man zuletzt einige Tropfen Weineßig hinzuthut. Allein der Fisch muß in Salzwasser, wozu man ungelöschten Kalk und Asche gemischt hat, erweicht worden seyn, wenn ihn ein guter Magen vertragen soll. In Lyon richtet man ihn mit Pottasche zu. Die Brühe von diesem Fleisch ist laxirend.

9) Der Roche.

Das Geschlecht dieser Fische ist groß. Ihr Fleisch ist hart und schwerverdaulich, und wird, nach Pontoppidans Bericht, selbst im Norden nicht sehr geachtet. Diejenige Gattung aber, die man im Mittelländischen Meere fängt, und die grosse spitzige Roche oder Spitzmaul nennet, hat ein schmackhafteres und leichtverdaulicheres Fleisch, als der Stachelroche, der in den Nordischen Meeren sehr gemein ist. Beyde Arten kommen zuweilen getrocknet zu uns.

10) Der Hellbutt.

Der Hellbutt oder Heilbutt ist nach dem Wallfisch der gröste Seefisch. Er ist in der Nordsee hundert bis hundert und funfzig Pfund schwer, ja unter Island fängt man ihn zu vier hundert Pfund. Pontoppidan schreibt, daß dieser Fisch ein ganzes Boot bedecken könne, und daß sein fettes zerschnittenes und eingesalzenes Fleisch, welches man Rekel nennet, eine ganze oder gar anderthalb Tonnen anfülle. Das Fleisch soll gut schmecken; es ist aber gar zu fett, und daher schwerverdaulich.

lich. Einzelne Hellbutten versteigen sich zuweilen an den Holländischen Küsten, und werden daselbst nicht weit vom Strande gefangen, und frisch zu Markte gebracht. Die Nordischen Hellbutten werden an der Sonne gedörret, und auswärts versendet. Noch mehr aber wird Raff und Rekel oder Rekling davon gemacht, und verschicket. Was letzteres sey, ist eben gesagt worden. Raff aber, oder Rav, oder Rafur, sind eigentlich die Floßfedern des Hellbutten, die mit dem Fett tief aus dem Rücken dieses Fisches ausgeschnitten, eingesalzen und getrocknet werden. Auch die Franzosen, die diesen Fisch häufig bey Terreneuve fangen, und ihn Flaitan nennen, verstehen die Kunst, Raff und Rekel zu machen. Man pflegt beydes nach der Mahlzeit zum Trunk aufzutragen, und als ein Nachessen roh zu geniessen. Die Fischländer in den Seestädten sowohl in Holland als in Deutschland verkaufen es Pfundweise; es ist aber ein schwerverdauliches Essen.

11) Der Scholl oder Plateiß.

Unter diesem Namen bekommen wir hier meistens die allerkleinsten und schlechtesten Fische dieser Art, die niemand an den Seeküsten essen mag, ja mehrentheils nur getrocknete Zungen und Scharren. Ein rechter Scholl, schreibt Müller in Linnés Natursystem, hat ohne Kopf und Schwanz doch die Länge und Breite von einem ordentlichen Bogen Schreibpapier, und ist frisch oder eingeweicht zwey bis drey Finger dick, dabey fett und ungemein schmackhaft. Inzwischen ist unter keiner Fischart so viel Verschiedenheit in Absicht auf die Grösse und den Geschmack, als bey den eigentlichen Schollen, und dieser Unterscheid scheinet auch mit von dem Ort des Aufenthalts abzuhangen. Denn einige werden im Kochen weich und schleimigt, andere hingegen feste. Man kann ihnen, sagt Müller, die Güte fast von aussen ansehen,

sehen, indem diejenigen, welche dünn und am Bauche bläulichtweiß sind, lange nicht den guten Geschmack haben, als andere, welche dick und hart anzufühlen, und am Bauche röthlich oder gelblichweiß sind. Die Schollen werden in der Nordsee gefangen, und sind frisch gesotten mit Butter und Petersilienkraut, oder mit einer Eyer-Eßig-Sauce, oder mit einer Sauerampferbrühe, ein herrliches Essen. Etwas gesalzen und leicht gedörret, werden sie aus der Hand, wie Käse, zum Butterbrod gegessen, sonst aber härter gedörret verschickt, und in Deutschland häufig consumirt, welches jedoch, wie schon gesagt, nur die kleinere und schlechtere Art zu treffen pflegt. Das Fleisch der Schollen hat ein leimigtes Wesen an sich, daher es zwar nahrhaft ist, aber nebst guten Saucen auch einen gesunden Magen erfordert.

12) Der Butt oder Flunder.

Es ist eine kleine, aber sehr dicke, und überaus schmackhafte Art von Schollen, hat auch mit selbiger sehr viele Aehnlichkeit, wird aber nicht länger als einen halben Schuh, wenigstens sehr selten erreicht er mit dem Schwanze einen ganzen Schuh. Man fängt diese Fische allenthalben im Nordischen Meere, und es ist mit ihnen, wie mit den Plateissen, daß sie nemlich an einem Orte besser und schmackhafter sind, als an einem andern. Diejenigen, welche bey Amsterdam im Y gefangen werden, haben fast vor allen den Vorzug, und das vielleicht darum, weil das Wasser daselbst nicht so sehr salzig ist. Denn die Butten und Schollen suchen gern die süssern Wasser und Mündungen der Flüsse auf, und können ihr Leben eine Zeitlang darinn erhalten.

13) Die

13) Die Zunge.

Es ist ebenfalls ein Plattfisch, den man sowohl im Nordischen als Mittelländischen Meere fängt. Er ist länger und schmäler als der Plateiß und Flunder, dabey aber ungemein dünne, und selten wird er länger als ein Schuh. Das Fleisch ist fest, läßt sich gut verschicken, und giebt gebacken einen überaus niedlichen Bissen. Linn. angef. Buch.

14) Die Scharre.

Ein Plattfisch, der für eine Art kleine Zungen gehalten, und im Europäischen Ocean wie auch am holländischen Strande gefangen wird. Diese Fische werden gedörret und verschickt. Im Anfange sind sie sehr schmackhaft, und werden, wie Schollen, trocken aus der Hand gegessen; aber die überjährigen, welche unter dem Namen Plateisse öfters zu uns kommen, haben allen Geschmack verloren, und man kauet auf ihnen wie auf Stroh. Linn. angef. Buch.

15) Der Steinbutt.

Er ist, nach dem Heilbutt, der gröste unter allen Plattfischen, und erreicht oft die Länge von drey Schuhen, und die Breite von zwey Schuhen. Er hält sich an den Klippen und steinigten Gegenden des Nordischen Oceans auf. Sein Fleisch ist hart und schwer zu verdauen, wenn keine gute Senf- oder Eßigbrühe dazu kommt.

16) Der Hausen oder grosse Stör.

Er hält sich im Meere auf, tritt aber alle Jahre in die grossen Flüsse, und wird in der Donau und Wolga in Menge gefangen. Zuweilen findet man ihn auch in der Elbe, und in Italien im Posfluß. Er ist so zu re-

den

den der Flußwallfisch; denn er hat eine ungemeine Grösse. Im Jahre 1732 fieng man in der Donau einen Hausen, der fünf und eine halbe Elle lang, und fast drey Ellen dick war. Sein Gewicht beträgt manchmal 200 bis 400 Pfund. Frisch wird sein Fleisch nicht gegessen, weil es zu fett und zu süßlicht ist. Aber das eingesalzene Fleisch, welches vom Salze so roth wie der Lachs wird, ist hart, derbe, und sehr nahrhaft; es erfodert zu seiner Verdauung einen guten Magen, und muß einige Tage in Wasser eingeweicht werden, ehe man es sieden und essen kann.

17) Der gemeine Stör.

Er lebt auch im Meere, und tritt in die grossen Flüsse. In Norden kommt er nach Johannis mit den Sommerheringen an, und sein Fleisch, welches von den Nordischen Bauern nicht anders als eingesalzen gegessen wird, ist durch und durch mit Fett durchwachsen, und man schneidet es auch in Striemen, und macht Rekel davon. Die Flüsse, worinn man viel Störe fängt, sind die Donau, Elbe, Oder, Weichsel, in Italien der Po, und in Rußland die Wolga. Unsere eingesalzenen Störe bekommen wir meistens von den Preussischen und Pommerschen Küsten. In Frankreich und Italien werden sie zur Fastenzeit häufig gespeiset, und zwar sowohl frisch als eingesalzen. Ihre Grösse ist unterschiedlich. Man hat welche, die zwanzig Schuh lang sind, und über tausend Pfund wiegen. Andere werden nur eine bis anderthalb Ellen lang, und diese letztern nennt man Lachsstöre, und hält sie für schmackhafter als die andern. Zu der Römer Zeiten wurden die Störe bey den Gastmalen mit Kränzen gezieret, und mit Trommeln und Pfeiffen aufgetragen. Heut zu Tage macht man sich bey der grossen Menge gesünderer und niedlicherer Fische nicht viel daraus. Denn man

mag ihn frisch, oder eingesalzen, oder marinirt essen, so ist sein Fleisch doch immer hart, sehr fett und schwer zu verdauen, und nur für starke und arbeitsame Leute. Sonst ist das Fleisch derb und ungemein nahrhaft. Die Fingers dicke Sehne, welche vom Kopf durch den Rücken bis zum Schwanz geht, und die Stärke genannt wird, schneiden die Köche aus. In den Seestädten wird diese Sehne an der Sonne getrocknet, oder eingesalzen, für eine delicate Speise gehalten.

In der **Wolga** und im **Caspischen Meere** sind noch zwey andere Störarten, nemlich der **Sterlet** und **Sewrjuga**. Beyde Arten werden auch zur Speise gebraucht. Alle Störarten, sagt Gmelin, sind im Herbst fetter als zu einer andern Jahreszeit. Die im Frühling gewonnenen übertreffen an Güte diejenigen, die man im Sommer bekommt; denn die letztern sind klein, und liefern keinen Cavear.

Die Rogen der Störe geben den bekannten **Cavear**, auf Rußisch Ikra. Der meiste wird an der **Wolga**, und am **Caspischen Meere**, zu Astracan bereitet. Der aus dem Hausen ist wegen seines Schleims nicht so gut als der aus den Stören, insbesondere vom Sterlet. Man macht in Rußland unterschiedene Arten Cavear. Man verschickt im Winter ungesalzenen Cavear, den man blos von den Häuten und Gefässen gereinigt hat. Derselbe hält sich aber nicht lange, und bleibt blos im Rußischen Reiche. Der zu uns kommt, ist entweder der eingesalzene oder gepreßte Cavear. Ersterer ist schwärzlich oder dunkel grün und schleimigt, weich wie ein flüßiger und körnigter Brey. Dieser ist der beste, gesündeste, und delicateste, zumal wenn die Salzlake, die ihn durchdrungen hat, noch ziemlich frisch ist. Der gepreßte Cavear ist trocken, unschmackhaft,

und

und schwerer zu verdauen. Man hat zweyerley Art davon. Denn er wird entweder, nachdem er gereiniget, getrocknet, und wohl gesalzen worden, in Kisten gepackt, die einen durchlöcherten Boden haben, und mit Gewichten beschweret, damit er austriefe; oder er wird in leinenen Säckchen ausgerungen, und hernach auf der Oberfläche mit Fischfett übergossen, um ihn aufs möglichste vor der Verderbnis zu bewahren. Man macht auch im Hollsteinischen einen gepreßten Cavear, den man wie Käse in Scheiben schneiden kann; allein man muß ihn erst auswässern, ehe man ihn geniessen kann, und doch verliert er entweder nicht genug von seinem überflüßigen Salz und übeln Geschmack, oder er verliert auch, wenn man ihn zu lange auswässert, fast allen Geschmack.

Der weiche Rußische Cavear wird auf folgende Weise genossen: man röstet weisse Brod- oder Semmelscheiben bräunlich, überstreicht die vorher rein abgeschabten Schnittgen mit Butter, und träget den Cavear darauf. Um das Fett des Cavears gerinnen zu machen, drückt man eine ziemliche Menge Zitronensaft darauf. Einige streuen noch etwas feinen Pfeffer darauf, welches nicht ganz übel ist, weil sonst die Fettigkeit des Cavears den Magen erschlaffen würde. Die zum Sodbrennen geneigt sind, müssen nicht zu viel Zitronensäure mit dem Cavear vermischen.

Der Cavear ist ganz und gar keine gesunde Speise. Er reizet zwar zum Appetit, und macht, daß der Wein vortreflich darauf schmecket. Daß er aber die Verdauung befördern könnte, glaube ich nicht. Denn sein Reiz währt nur so lange, als das mit ihm vermischte Salz würken kann. Ist letzteres aufgelöset und in die Blutmasse übergegangen, so läßt es den zähen und

fetten Rogenschleim im Magen zurück, und da erfolgen denn sehr leicht Uebelkeiten und Magenbeschwerungen. Das geschieht um so mehr, wenn man zu viel von dieser reizenden Speise genießt. Einem gesunden und starken Magen kann der Cavear nichts schaden, aber auch gewiß nichts nutzen. Wer einen solchen Magen hat, mag diese Delicatesse immerhin lieben und loben.

18) Der Meer-Aland oder Großkopf.

Er heißt auch Meerasche, und ist eine Art grosser Weißfische, welche im Europäischen Ocean gefangen wird Sein Rogen allein wird zur Speise gebraucht. Man macht davon am Caspischen und schwarzen Meere, vornemlich zu Tunis und Alexandrien, wie auch in Frankreich zu Martegne, acht Meilen von Marseille, eine Art von Cavear, den die Italiäner Botargo, und die Franzosen Boutargue nennen. Man legt nemlich den Rogen dieses Fisches in eine Schüssel, und bestreuet ihn mit Salz. Alsdenn bedeckt man ihn fünf bis sechs Stunden lang, damit das Salz besser eindringe, und presset ihn endlich zwischen zwey Brettern. Hierauf wird er gewaschen, und vierzehn Tage in der Sonne getrocknet. Denn packt man ihn in Fässern. Der Alexandrinische wird in der ganzen Levante häufig verbrauchet; der Französische wird stark nach Italien versendet, wo er zur Fastenzeit mit Zitronensaft und Baumöl genossen wird. Den röthlichen und trockenen hält man für den besten, weil der weiche der Verderbnis allzusehr unterworfen ist.

19) Die Mackrele.

Dieser Fisch, der ein Raubfisch ist, und sogar Menschen im Wasser anpacket, findet sich in den Nordischen Gewässern, und zieht im Frühjahre in ganzen Schaaren, die sich in Columnen theilen. Die eine davon

von geht in die Ostsee, eine andere durch den Canal in die Spanische See, und so weiter nach dem Mittelländischen Meere, und noch eine hält sich an den Holländischen, Engländischen, Norwegischen und Jüttischen Stranden auf. Diese Fische werden an allen angezeigten Orten gefangen und gegessen. Ihr Fleisch ist zwar weich, aber sehr fett, und deswegen schwerverdaulich. Der Gestalt nach hat der Fisch viel ähnliches mit dem Hering, und er wird einen Schuh bis eine Elle lang.

20) Der Bonetfisch.

Dieser Fisch, den die Franzosen Bonite, und die Spanier Palamide und Chicorras nennen, hält sich zwischen den Wendezirkeln, und wohl bey hundert Meilen weit, rings um Madera und den Canarischen Inseln, desgleichen bey dem grünen Vorgebürge, in so grosser Menge auf, daß es in dortigen Gewässern davon wimmelt. Er wird auch im Cadixer Meerbusen gefangen. Er ist drey bis vier Schuh lang, dick, und fleischigt. Einige halten ihn für einen jungen Thynnfisch, und er wird auch in der Küche mit dem letztern auf gleiche Art zugerichtet. Sein Fleisch ist vortreflich, trocken, nahrhaft, fest, und schmackhaft. In Surinam ist der Fisch, nach Fermins Bericht, sehr delicat, und man isset ihn dort mit Oel, Eßig und Pfeffer.

21) Der Thynnfisch.

Er heißt auch Thonfisch, Thaunfisch, Spanische Mackrele. Er hält sich am meisten in der Spanischen See und im grossen Weltmeere zwischen den Wendezirkeln auf. Er ist beträchtlich groß. Die gemeinsten Fische dieser Art sind sechs bis acht Fuß lang; es giebt aber welche von zehn Fuß. Gewöhnlicherweise wiegen sie an hundert Pfund; man findet aber auch deren von hundert und funfzig bis zwey hundert Pfund. Sie

schwimmen schaarenweise zu hunderten und tausenden. Ihr größter Fang ist bey Cadix und an der ganzen Spanischen Küste bis Gibraltar. In den Nordischen Gewässern sind sie rar. Pontoppidan hat einen in Dännemark gegessen, und das Fleisch wie das beste Kalbfleisch befunden. Nach Labats Bericht sterben die Thynnfische, so bald sie an das Land kommen. Man nennt sie in Spanien Atunas. Die Cadiser hängen den Fisch am Schwanze auf, öffnen den Bauch, um das Eingeweide herauszunehmen, hacken ihn darauf in Stücken oder Riemen, nehmen die Wirbelbeine weg, rösten die Fleischriemen, und braten sie hernach in Olivenöl, tränken sie aufs neue mit Oel, legen sie mit Gewürznegelein, Lorbeerblättern und Pfeffer in Fässern, und verschicken sie. Das mittlere Bauchstück wird für das setteste und schmackhafteste Stück gehalten. In Italien auf der Insel Elva macht man, wie Labat meldet, Bratwürste aus dem Thonfisch. Die Därme des Fisches werden nemlich mit seinem gehackten, und mit Eßig, Salz, Pfeffer, Knoblauch und einigen feinen Kräutern wohl eingemachten Fleisch gefüllet. Diese Würste werden Schnittweise, ohne alle andere Zubereitung, wie Cervelatwürste, in der Fasten, und an denen Tagen, da man nur Fastenspeise essen darf, mit Appetit genossen.

22) Die Pricken.

1) **Die Lamprete, grosse Neunauge, Steinsauger.** Sie hält sich im Meere auf, und tritt im Frühjahr in die Flüsse. Ihre Gestalt ist Aalförmig, und sie ist einen bis anderthalb Schuh lang, und einen Zoll dick. Man findet aber in Norwegen Lampreten, die Arms dick und eine Elle lang sind; ja in der Elbe sind zuweilen einige, die drey bis vier Pfund wiegen.

Sie

Sie haben eine schwärzliche Haut mit einigen blassen eckigten Flecken.

2) Die **eigentliche Neunauge oder Pricke.** Sie ist ebenfalls ein Meerfisch, der in die Ströme geht. Sie wird selten über einen Schuh lang. Einige Fische dieser Art sind ganz schwarz, und heissen **Moorneunaugen**, weil sie sich im Morast wälzen. Die silberfarbigen aber sind die besten und schmackhaftesten. Diese Fische sollten vielmehr **Siebenauge** heissen; denn ihre Benennung ist von den Luftlöchern am Halse hergenommen, deren sieben und nicht neun sind. Sie werden in den **Norwegischen** Flüssen, in **Deutschland** am meisten in der **Oder und Elbe**, in den **Französischen** Flüssen, in **Holland**, und in der **Themse** in **England** gefangen.

Die Lampreten und Neunaugen haben statt des knochigten Rückgrads ein knorplichtes Wesen, welches mit Mark angefüllet ist, und welches im Frühjahr zärter, im Sommer aber härter an Geschmack ist. Man isset beyde Arten Pricken entweder frisch gekocht, oder geröstet, oder gebraten, wie Aale, ja auch gesalzen, geräuchert, gedörret. Ihre gemeinste Zubereitung aber ist das Mariniren, da sie geröstet und mit Gewürz in Wein oder Eßig gelegt, und alsdenn in Tonnen gepackt verschickt werden. Die Pricken bleiben inzwischen bey jeder Zubereitung ein schwerverdauliches Essen, das noch einige Tage nach dessen Genuß Aufstossen verursachet. Die Zeit, da man diese Fische fängt und isset, ist von Martini bis Ostern.

3) Die **kleine Neunauge, der Kieferwurm.** Dieses Fisches Grösse und Dicke kommt mit einem Regenwurm überein. Sein Körper ist eine Spanne lang,

rund, und mit Querringen, deren man über achtzig zählet, nach Art der Würmer eingekerbet. Er hält sich in den Nordischen und einigen andern Europäischen Flüssen auf. Er wird, wie die andern Neunaugen zugerichtet, zur Speise gebraucht, aber nicht sehr geachtet.

23) Die Quappe, Aalraupe, Trusche.

Dieser Fisch hält sich in süssen Wassern, Flüssen, Teichen und Seen auf. Er wiegt ein halbes bis anderthalb Pfund. Er hat ein schleimigtes Fleisch wie der Aal. Die gröste Delicatesse aber ist die grosse weißlichte Leber, welche von einigen Leckermäulern noch höher|geschätzt wird als die Hechtleber. Bey jeder Zurichtung der Aalraupe muß vorher ihre schleimigte Haut abgebrühet, oder mit Salz oder heisser Asche abgerieben werden. Man isset sie gebraten oder gebacken, oder gesotten. In der Oeconomischen Encyclopädie wird die Bereitung vieler Brühen mitgetheilet, womit die gesottenen Aalraupen angerichtet werden. Darunter aber sind die Erbsbrühe und Pohlnische Brühe ungesund, und von dem Diätetiker zu verwerfen. Heilsamer sind die Butterbrühe mit etwas geriebener Semmel, Muscatenblumen, etwas weissen Ingwer, und vieler klein gehackten Petersilie; oder eine Limonien- oder Zitronenbrühe mit etwas Butter, geriebener Semmel, weissen Wein und Muscatenblumen. In erwehntem Buche wird auch eine Aalraupenpastete mit Sauerkraut zu backen gelehret, welche schwerverdaulich und ungesund seyn muß. Marinirte Aalraupen erfodern auch einen guten Magen. Die Aalraupen, die in reinen Strömen leben, haben ein weisseres, festeres und wohlschmeckenderes Fleisch als die in den Landseen. Diese Fische sind vom May bis zum December zur Speise gut. Im Hornung und März ist ihre Laichzeit.

24) Der

24) Der Stockbarsch, Flußbarsch.

Er hält sich allenthalben in unsern Europäischen Flüssen und Gewässern, in Weihern und Teichen, ja sogar in Gräben und Morästen auf, nur mit dem Unterscheide, daß er in Flüssen und guten reinen Teichen viel schmackhafter und grösser wird, als in sumpfigten Wassern, wo er einen moorigten oder Erdgeschmack hat. Er wird nicht über zwey Pfund schwer. Sein Fleisch ist fest, aber trocken, mürbe, leichtverdaulich, von recht angenehmen Geschmack, und überaus gesund, so daß man dessen Genuß allen Kranken sicher erlauben kann. Er ist zu aller Jahreszeit zu essen, nur nicht im April und May, welches seine Laichzeit ist. Die besten Barsche sind die viertelpfündigen dunkel gefärbten Milcher mit hochrothen Bauchflossen. Die blaßfärbigen und Rogner sind nicht so fein und edel. Ihre vielfältigen Zubereitungen in der Küche findet man in der Oeconomischen Encyclopädie angezeiget. Sie schmecken aber gesotten mit gehackter Petersilie und Butter am besten, und sind auch so am gesündesten. Die Art, sie zu pökeln und zu räuchern, wird im Wittenbergischen Wochenblate vom Jahr 1770 gelehret.

25) Der Sandbarsch oder Zander.

Dieser in unserer Mark sehr gemeiner, an vielen andern Orten aber ungemein rarer Fisch, hält sich auch in den Flüssen auf, und wird in der Oder und Spree häufig gefangen. Er ist länger und breiter als der Barsch, und er wird wohl eine halbe ja ganze Elle lang. Die von mittlerer Grösse haben ein schneeweisses, etwas fettes, sonst aber ungemein zartes und mürbes Fleisch, von sehr delicaten Geschmack, und den Kranken zuträglich. Am gewöhnlichsten isset man sie gesotten oder gedämpft, mit einer Butterbrühe oder Senf-

brühe. Man bratet sie auch. Die grossen Zander sind, wie die grossen Barsche, doch etwas hart und zähe. In Schlesien werden sie eingesalzen, und auch zum Theil geräuchert. Im April laichen die Zander, und nach dieser Zeit werden sie fett, und bleiben das ganze Jahr durch gut zu essen.

26) Der Seebarsch.

Er hält sich im Mittelländischen Meere, am Italiänischen Strande, desgleichen in der Nordsee und an der Nordischen Küste auf. Er hat unter den Barschen die schönsten Farben, und sein Fleisch ist ebenfalls sehr schmackhaft.

27) Der Kaulbarsch.

Er ist kleiner als der gemeine Barsch, hat aber nicht, wie dieser, schwärzliche Bänder, sondern ist an deren Statt mit braunen Sprenkeln oder Flecken über dem Körper gezeichnet. In der Oder ist er häufig, und übertrifft die aus der Spree an Grösse. Er lebt auch in unsern Landseen. Er ist noch gesünder und schmackhafter als der Stockbarsch, und für Kranke eine gute Speise. Am delicatesten ist er gegen Ostern in der Fasten.

28) Der Schmerl oder Bartgründling.

Seine Gestalt kommt sehr mit dem eigentlichen Gründling überein, daher auch beyde dem Namen nach oft mit einander verwechselt werden. Der Schmerl ist klein, glatt und schlüpfrig. Er wird vier bis fünf Zoll lang, ist am Kopfe, an den Flossen, und am Schwanze, schwärzlich gesprenkelt, übrigens aber schmuzig gelb. Er wird in einigen Flüssen und Bächen Deutschlands, und auch bey uns, in Menge gefunden. Die Steinschmerlen, die in den Kieselbächen leben,

sind

sind etwas grösser und am delicatesten. Ueberhaupt aber sind die Schmerlen von ganz vortreflichem Geschmack, überaus gesund, und eine herrliche Speise für Kranke. Man siedet sie entweder aus Salz, und schrecket sie mit Eßig ab, daß sie fein blau werden; oder man läßt sie in Wein ersäufen, kocht sie damit ab, und thut viel Zucker, Butter und Gewürz hinzu. Die ganz kleinen isset man gebacken. Gesner lobt die ganz jungen, die noch so klein sind, daß man sie, in einer guten Brühe gekocht, mit Löffeln essen kann. Im Februar und Merz werden die Schmerle am schmackhaftesten gehalten. Im April laichen sie.

29) Der Gründling, Kreßling.

Ein in unsern Flüssen und Bächen gemeiner und in den Küchen beliebter Fisch, der, ob er gleich nicht dem Schmerl an Güte beykommt, doch leichtverdaulich, schmackhaft, und auch den Kranken gesund ist, zumal wenn er in reinen hellen Sand- und Steinbächen gefangen worden. Er ist einen Finger lang und darüber. Inwendig ist er oft voll Würmer. Seine Zurichtung ist wie des Schmerlen.

30) Der Peizker.

Pfulfisch, Schachtfeger, Pohlnischer Gründling, Schlammpeizker. Er lebt in unreinen Flüssen, Sümpfen und Morästen, und wühlet sich im Schlamm herum, daher er zur Speise nicht sonderlich geachtet wird. Die Bauern bestreuen ihn mit Salz, und lassen ihn eine Zeitlang sich durcheinander winden, damit der äussere Schlamm von ihm abgehe, alsdenn sieden sie ihn, und richten ihn mit einer guten sauern Zwiebelbrühe und mit Speck zu. Man kann ihn auch, wie die Pricken, mit Eßig, Pfeffer, Lorbeerblättern und andern Gewürzen einlegen und mariniren. Eine andere und

bessere Art ist der Steinpeizker oder Steinbeisser, der dem Gründling ähnlich ist, und sich in den Quellen und Bächen unter den Steinen aufhält. Er hat ein reineres und schmackhafteres aber doch etwas schweres Fleisch.

31) Der Wels.

Dieser Fisch ist nebst dem Hausen unter allen Fischen der süssen Gewässer der gröste. Beträchtlich groß und häufig ist er in den Morgenländern; jedoch bekommt man ihn auch in den Europäischen Flüssen und Seen zu Gesichte, vornemlich in der Donau, Elbe, Oder und Weichsel. In der Oder ist er zwey, drey und mehr Ellen lang. In der Elbe fängt man ihn wohl zu 120 Pfund, in der Weichsel giebt es ihrer, die sechzehn Schuh lang sind, und Gesner behauptet, daß man in den Ungarischen Gewässern einige angetroffen, die über acht Ellen in der Länge hatten, und mehr als 150 Pfund schwer waren. Es ist nicht zu leugnen, daß sein Fleisch einen süssen delicaten Geschmack hat, und viele essen ihn lieber als den Lachs. Aber er ist voller Fett und zähen Schleim, und sehr schwerverdaulich. Man isset ihn gesotten aus einer gelben gewürzten Brühe mit Petersilie. An einigen Orten salzet man ihn auch ein. Im Junius laichet er.

32) Der Lachs oder Salm.

Das eigentliche Vaterland der Lachse ist das Meer. Da sie aber Liebhaber von frischem und klarem Flußwasser sind, so begeben sie sich, sobald das Eis aufgehet, in die Mündungen der Flüsse, und beobachten dabey einen Wind, der mit dem Flusse gehet. Sie ziehen Schaarenweise in ordentlichen Reihen und Gliedern den Fluß hinauf. Im Meere ist der Lachs voller Fett und Fleisch, aber nicht so schmackhaft als in den Flüssen, wo er seinen rohen Seegeschmack ableget, und

von dem süssen Wasser der Flüsse einen reinen angenehmen Geschmack erhält. Er begattet sich in den Flüssen; die Jungen treten aus den Flüssen in das Meer, und kommen zu ihrer Zeit aus dem Meer wieder in die Flüsse. Hat der Lachs eine lange Seereise gethan, ehe er die Mündung eines Flusses erreichen kann, so ist er freylich abgearbeitet und mager, und erholet sich in den Flüssen. Zur Zeit seiner Begattung und Laichung aber, welche in den Julius und August fällt, ist er wieder mager und kupferfleckigt, und dergleichen Kupferlachs oder Rothlachs ist schlecht und hart am Fleisch. Die besten zur Speise sind die von mittlerm Alter, die man Weißlachse nennet.

Beträchtliche Lachsfänge geschehen in Schweden und Norwegen, in Deutschland im Rhein, in der Mosel, der Elbe, der Oder, und der Mulde bey Dessau. Die Rhein- und Elblachse sind vorzüglich delicat. Ein frischer Mittellachs ist, wenn man ihn mäßig isset, gesund, verdaulich, nahrhaft und gut. Aber die fetten und grossen Lachse, die eingesalzene und geräucherte Lachse, sind sowohl roh als gekocht oder gebraten, ungesund, schwerverdaulich, und öfters eine Ursache kalter Fieber.

33) Die Forelle.

Sie lebt in den Landseen, in kleinen süssen Wassern und Bächen. In Schweden und der Schweiz ist sie grösser als in Deutschland. Ein Bach oder Fluß hat immer edlere Forellen als der andere; und je reiner das Wasser, desto vortreflicher ist der Fisch. Die aus den Steinbächen sind am besten. Sie sind entweder mit rothen und gelben oder mit schwarzen Flecken gesprenkelt. Die letztere Art hat ein weicheres und wohlschmeckenderes Fleisch. Die Seeforellen, welche zuweilen

weilen vier bis fünfpfündig werden, desgleichen die Teichforellen, laichen erst im November, dagegen die Fluß- und Bachforellen schon im September laichen. Die Forelle ist unter allen Fischen der süssen Wasser der gesundeste, und also auch eine herrliche Speise für Kranke. Sie muß beynahe bey dem Herausnehmen aus dem Wasser gegessen werden; denn da sie ein zartes und weiches Fleisch hat, so verdirbt sie leicht. Wenn sie todt ist, verliert sie in einigen Stunden ihre Lieblichkeit. Will man sie versenden, muß man sie vorher frisch absieden, und dann in Töpfen wohl verwahren. Im Sommer ist sie schmackhafter als zu irgend einer andern Zeit, im Winter aber verliert sie ihren Geschmack beynahe ganz. In einigen Ländern salzt man sie ein wie den Hering, allein dadurch verliert sie viel von ihrer Güte, und ist nicht so gesund, als die frischgesottene.

34) Die Lachsforelle.

Sie lebt ebenfalls in den süssen Wassern. Sie ist grösser als die Bachforelle, und hat schönere Flecken. Sie wächst bis zur Grösse von zehn und mehr Pfunden. Das Fleisch ist sehr roth, und noch schmackhafter als der Bachforellen Fleisch; es ist aber fetter, und daher den Kranken nicht so dienlich. Von den Nordischen Lachsforellen schreibt Pontoppidan, daß viele derselben unrein oder krank sind, daß sie nicht können gespeiset werden. In diesem Unfall sey der Kopf sehr groß, der Leib mager, und in den Eingeweiden fänden sich einige Bläschen wie Grütze. Diese Krankheit soll von den Sagespänen entstehen, die bey den Sagemühlen in die Ströme fallen.

35) Die Hauchforelle.

Sie wird vornemlich in der Donau gefangen, und insbesondere im Oesterreichischen und Bayerschen hochgeschätzt.

geschätzt. Sie heißt auch Huche. Sie wird grösser als die Flußforelle, indem sie über zwey Schuh lang wird; der Körper ist auch dünner und schlanker, am Rücken schwarz gefleckt, und an den Seiten und am Bauche weiß. Sie ist nicht so gut als die gemeine Forelle.

36) Der Röthling.

Eine Forellenart, die vornemlich in der Schweiz und in Italien zu Hause gehört. Dieser Fisch wird an zwey Ellen lang. Der gröste und schwerste, den Scheuchzer aus dem Zugersee gesehen, wog sechs Pfund. Sein Fleisch ist roth. Er ist Umbla major, und man muß ihn nicht mit dem Umble Chevaliere verwechseln, der auch Salvelin heißt, und vornemlich im Genfersee und in der Donau gefangen wird. Er ist auch eine Forellenart, und wird sehr groß.

37) Der Salmarin.

Man findet ihn in dem Gebiete von Trident in kalten und steinigten Flüssen. Er ist auch eine Art von Forelle, wird höchstens zwey Pfund schwer, und ist ungemein delicat, aber auch theuer, weil er sich nur in einem kleinen District aufhält.

38) Der Stint.

Der Meerstint ist von dem Stint, den wir in unsern Landseen haben, nicht weiter unterschieden, als daß jener grösser ist, und frisch einen stärkern widrigen Geruch hat. Wenn ihn die Bauern im Frühjahr nach Upsal zu Markte bringen, so ist in allen Strassen ein unausstehlicher Gestank. Der Meerstint wird in Schweden, England, Frankreich und Holland in so grosser Menge gefangen, daß man auf den Fischmärkten ganze Berge davon aufschüttet, und sie zu ganzen

Körben

Körben voll zugleich verkauft. Sie haben einen grünen, auch violetfarbigen Glanz. Unsere Stinte begeben sich im Merz aus dem Grunde der Landseen in die Höhe, und werden denn in Menge gefangen. Sie bleiben aber eine ungesunde Speise, man mag sie sauer zurichten, oder backen, oder braten, oder im Wein dämpfen.

39) Der Lavaret.

So heißt er bey den Einwohnern von **Savoyen** und **Dauphiné**, bey den **Bayern** aber **Gangfisch**, und **Adelfisch** bey den **Holländern**. Er hält sich in der **Nordsee** auf, sucht, wenn der Hering kommt, die Ufern und Mündungen der Flüsse, und steigt sodann, nach Art der Lachse, wieder den Strom hinan, und zwar in Reihen. Wenn er sich begattet hat, zieht er wieder den Fluß herab. Er gebraucht zum Wachsthum, wie der Lachs, vier bis fünf Jahr, und wird ziemlich groß. Man spaltet ihn, säubert ihn von seinen Gräten, und salzet ihn ein.

40) Der Weißfisch, Schnepel, weisser Blauling.

Er wird in **Schweden** häufig gefangen. Der auf unsern Tischen kommt, ist aus der **Elbe**. Er wächst zu etlichen Pfunden, geht bey heiterm Wetter in die Tiefe, und bey regnigter Witterung steigt er in die Höhe, und begattet sich im Winter. Das Fleisch ist bey einigen weiß, bey andern fällt es ins Röthliche. Man salzet ihn ein, und uns schmeckt er mit weissen Rüben oder Sauerkohl sehr gut. Wenn er frisch gesalzen, und dann gelinde ausgewässert worden, ist er mürbe und leicht verdaulich. Wenn er aber eine Weile gelegen, ist er hart und schwer.

41) Der

41) Der Asche, Aesche, Iser.

Er gehört auch zum Geschlecht der Forellen, und wird mit denselben häufig in den gebürgigten Kieselbächen gefunden. Er lebt auch in den Flüssen und an den Seeküsten. Er aaset auf die Rogen der Lachse, wie der Weißfisch auf die Rogen der Heringe. Er frißt aber auch Gewürme und Wasserinsecten. Nach dem May, in welchem Monat er laichet, ist er bis zum Herbst zur Speise gut. Wenn er aus dem Wasser kommt, hat er einen besonders angenehmen Geruch. Sein Fleisch ist, wie der Forellen, weiß und fest, und doch mürbe, überaus wohlschmeckend und ungemein gesund, weswegen es auch den Kranken gegeben werden kann. Man richtet den Aesche, wie die Forelle, frisch, oder mit Eßig, oder wie Lachs zu. Man räuchert ihn auch, damit er dauern und verschickt werden kann; aber denn ist er nicht sehr zu empfehlen. Seine Grösse ist eine halbe oder ganze Elle, und er wiegt selten zwey Pfund.

42) Der Hecht.

Er wird fast durch ganz Europa in allen Gewässern gefunden, und hat oft ein Gewicht von 40 bis 50 Pfund. In der Donau ist er sehr groß. Am grösten aber soll er in Rußland im Wolgastrome seyn. Er kann sehr alt werden, wie man aus der Begebenheit weiß, da Kaiser Friedrich 3 einem gefangenen Hecht einen Ring mit der Jahrzahl angelegt, und ihn in einen Teich gesetzt, aus welchem er nach 260 Jahren erst wieder gefangen worden. Er ist ein Raubfisch, und nicht selten trifft man in seinem Bauche ganze Barsche, grosse Wasserratzen, Finger und halbe Hände von ertrunkenen Menschen an. Obgleich der Hecht ein gesundes und wohlschmeckendes Fleisch hat, so ist solches doch,

zumal bey einem grossen Hecht, etwas schwerverdaulich, und erfodert einen guten Magen. Daher kann man den Kranken keine andere als kleine Hechte zu essen erlauben. Der Flußhecht hat grosse Vorzüge vor dem aus den Teichen und schlammigten Wassern. Von seiner mannichfaltigen Zubereitung in der Küche will ich hier schweigen, und nur das gedenken, daß er auch häufig eingepöckelt und geräuchert wird. Mit Einsalzung oder Einpöckelung der Hechte giebt man sich vornemlich in den Odergegenden, um Wriezen, Frankfurt, Cüstrin und Sonnenburg sehr ab. Nach der Einsalzung wird er ordentlich in Tonnen geschlagen, und weit und breit, vornemlich nach den Catholischen Ländern, verschickt. Die kleinen Hechte werden abgedörret, und pfundweise verkauft. Auch räuchert man die Pöckelhechte, oder trocknet sie an der Luft, und verspeiset sie, wie Schnepel, mit Märkischen Rüben. Man kann auch den Hecht mariniren. Der Hechtrogen wird von einigen Autoren für schädlich gehalten, indem er Eckel, Kneipen, Brechen und Purgiren verursachen soll. Andere Schriftsteller sprechen die Hechteyer von diesen Würkungen frey. So viel ist gewiß, daß die im Winter, wie Cavear, eingesalzenen Hechteyer in Pommern und in der Mark, wo man dergleichen Gericht Retzin nennet, ohne Schaden in Menge verspeiset werden, nur muß man freylich einen guten Pommerschen Magen dazu haben.

43) Die Barbe oder Barme.

Eine Karpenart, wovon die grösten wohl sieben bis acht Pfund wiegen. Dieser Fisch hat keine Zähne. Er hält sich in den grossen Flüssen, und ist in denselben gern in den Tiefen, und unter den hohen Ufern, auch zwischen den Steinen, wohin er meistens im Winter seine Zuflucht nimmt. Zuweilen tritt er in die Landseen

seen aus. In den Teichen gedeyet er nicht gut. Seine Laichzeit ist im Merz und April, aber er erholet sich so geschwind, daß er im Junius, Julius und August ziemlich fett und wohlschmeckend wird. Er hat ein gesundes Fleisch, und aus dem Kopf macht man eine Delicatesse. Im May hält man ihn für ungesund, weil er dann öfters einen Auswurf von Geblüte bekommt. Auch im Herbst taugt er nichts, weil er alsdenn, wie der Krebs, voller Zwirn ist. Sein Rogen ist dem Menschen schädlich, und verursacht anhaltendes Brechen und Laxiren oder die Gallenkrankheit.

44) Der Karpe.

Er ist durch ganz Europa bekannt, und hält sich in Flüssen, Seen und Teichen auf. Er hat ein sehr zähes Leben, wird groß und alt. Man glaubt, daß er zwey bis drey hundert Jahre alt werden kann. Man kann ihn in Kellern und Wasserkasten lange lebendig erhalten, und mit Semmeln, die in Milch geweicht sind, futtern. In Holland hängt man die Karpen oben unter dem Boden der Gewölbe nach der Reihe auf, und futtert sie mit Milch und Zwieback, wovon sie ausnehmend fett werden. Man hat auch eine Methode erfunden, die Karpen zu schneiden, um sie fetter zu machen. Der Karpe laichet im May und August, und dann ist er mager und unschmackhaft. Im Winter ist er am besten zur Speise. Im April soll er am delicatesten seyn. Obgleich der Stromkarpe von mittlerer Grösse ziemlich gesund und gut zu verdauen ist, so ist er doch immer ein schleimigter Fisch, dessen Genuß man den Kranken nicht verstatten kann. Der grosse und alte Karpe hat ein hartes, lederhaftes, schwerverdauliches Fleisch, das stark

gewürzt werden muß. Der aus den Landseen ist oft moderigt und bössaftig. Die Karpenmilch wird sehr gelobt, und schwächlichen Personen zur leichten Nahrung angerathen, ja man hat, wie Geoffroy schreibt, Schwindsüchtige gesehen, welche durch den Gebrauch dieser Milch geheilet worden. Die Karpeneyer sind etwas schlechter, und nicht so gesund. In Caffa macht man den Karpenrogen in Salz ein, und verschickt ihn nach Constantinopel für die Juden, welche ihn mit Zwiebeln, Pfeffer, Eßig und Baumöl geniessen. Es ist der rothe Cavear. Der Karpenkopf wird für das beste Stück gehalten, und das am meisten wegen des angenehm süßlicht schmeckenden fleischigtdrüsigten Gaumens, den man fälschlich für die Zunge hält. Denn der Karpe hat keine Zunge.

45) Die Schleihe.

Sie hält sich in weichen, sumpfigten, modrigten Wassern, Teichen, und Gräben auf, und nährt sich vom Schlamm und von denen im Schlamm und Moder befindlichen kleinen Würmern, wodurch sie in kurzer Zeit zu einer ziemlichen Grösse gelanget. Man hat sie zu zwey bis drey, ja wohl zu sieben bis acht Pfund schwer. Sie laichet zweymal des Jahrs, um Ostern und im Junius. Dieser Fisch hat zwar einen angenehmen süßlichten Geschmack, aber ein sehr grobschleimigtes, rohsaftiges, ungesundes Fleisch. Auf dem Roste gebraten, und mit einer sauren Speckbrühe zugerichtet, ist dieser Fisch eine gute Speise für gemeine Leute. Man kann auch die Schleihe mariniren.

46) Die Karausche.

Sie ist fast in allen Flüssen Europens, die nicht schnell fliessen. Sie lebt vom Schlamm. Sie wird höchstens eine starke Spanne lang, und eine gute Hand dick und breit. Sie wiegt meistens anderthalb bis zwey Pfund. Ihre Laichzeit ist im May und Junius. Es giebt noch eine besondere Art, die man Karauschenkarpe nennet, weil sie dem Karpen ähnlicher sieht. Sie ist gelblichter als die ordinäre Karausche, sonst aber mit ihr von gleicher Güte. Die Karauschen überhaupt haben ein mürbes, ziemlich trockenes, leichtverdauliches und gesundes Fleisch, sie mögen gesotten oder gebraten werden. Ich trage kein Bedenken, einem Kranken den Genuß einer jungen Karausche zu erlauben.

47) Der Gibel.

Man hält ihn für die kleinste Art der Karausche, nur hat er eine gelbere Farbe. Er hält sich in Teichen, Bächen und stehenden Wassern auf. Er ist ein kleiner Fisch, und wenn er ein Viertel oder höchstens ein halbes Pfund schwer wiegt, so ist er schon groß. Man macht eine Delicatesse aus ihm, und isset ihn sowohl gesotten als auch gebacken. Auf erstere Art zugerichtet ist er am gesündesten, und auch selbst Kranken zuträglich.

48) Die Elrize.

Sie gehört auch zum Karpengeschlecht, ist aber noch kleiner als ein Schmerl. Sie lebt in reinem fliessenden Wasser, das zugleich einen kieseligten Grund hat. Sie hat sehr zarte Schuppen, ist etwas schwarz getüpfelt,

pfelt, und mit vielen Floßfedern versehen. Zur Sommerszeit ist ihre Hauptfarbe grünlich, dabey ist das Männlein am Bauche roth, und das Weiblein weiß. Gegen den Herbst und Winter ist sie bleyfarbig. Man findet diesen Fisch am meisten im Vogtlande, Eisfelde und Erzgebürge. Seine Laichzeit ist im May. Er ist überaus wohlschmeckend, und hat gegen andern Fischen darinn was besonderes, daß er einen bitterlichen und doch zugleich angenehmen Geschmack hat. Man geniesset ihn gesotten oder gebraten.

49) Der Döbel.

Er ist in den Flüssen, und also auch in der Spree und Oder. Doch kommt er auch in den Teichen fort, und wird darinn fett. Er ist ein dicker rundfleischigter Fisch, der so stark wird als ein Karpe. Seine Laichzeit ist im April und May. Im Winter und Frühjahr ist er am fettesten. Er hat viel Gräten, und ein weisses weichliches Fleisch, das aber nicht sonderlich schmecket; daher ist dieser Fisch meistens eine Speise gemeiner Leute, die ihn gebraten zu essen pflegen. Der von der Schwere eines Pfundes ist am besten.

50) Der Häseling.

Er wird von einigen vor eine Art kleiner Dübel gehalten, und lebt auch in den Flüssen, Landseen und Teichen. In der Dosse, die sich in die Havel ergießt, und in der Oder ist er häufig. Er wird etwas grösser als ein Hering, und wiegt bisweilen über ein Pfund. Er laichet im April. Man nennt ihn auch Maysisch.

Er

Er hat wenig Gräten, und ein weiches gutes wohlschmeckendes Fleisch, welches besser gesotten als gebraten zu speisen ist. Im Winter ist er mager, und nicht gut zu essen. Zuweilen hat dieser Fisch Nestelwürmer.

51) Der Orf, Urf, Norfling, Wurfling.

Er lebt in den Flüssen Englands, und in Deutschland im Rhein. In der Pegnitz bey Nürnberg ist er auch häufig. Er ist braungelb und am Bauch roth. Sein Fleisch ist mürbe, wohlschmeckend, leichtverdaulich. Im April und May ist er zur Speise am besten.

52) Der Rothauge oder Plötze.

Er ist in den Flüssen, Seen und Teichen, und ohngefähr eine Spanne lang. Er hat einen mittelmäßig breiten Leib und weißglänzende Schuppen. Die Augen aber, der Schwanz und die Floßfedern sind von lichtrother Farbe. Er laicht im April und May, und sein Fleisch ist weich und gut; allein weil er sehr grätigt ist, macht man nicht viel daraus.

53) Der Bratfisch oder die Jese.

Dieser Fisch heißt sonst auch Jentling oder Schäd. Er ist nur in einigen Flüssen Deutschlands, insbesondere in der Donau, Elbe, Spree und Oder. Er sieht an Gestalt dem Karpen gleich. Am Kopfe, auf dem Rücken, und auf den Seiten ist er blaulicht, und nach

dem Bauche zu glänzend silberfarbig. Die Kiefern und Floßfedern sind gelbröthlich. Er wird eine Elle lang, und vier bis fünf Zoll breit. Seine Laichzeit ist im May, und denn ist er doch just am fettesten. Viele verachten diesen Fisch, aber mit Unrecht; denn sein Fleisch ist sehr wohlschmeckend, und ist so mürbe, daß es, wenn es gesotten wird, beynahe zerfällt. Daher wird dieser Fisch meistens gebraten, und er hat vor andern vorzüglich den Namen Bratfisch. Im Sieden wird das Fleisch ganz gelbröthlicht.

54) Der Brassen.

Er hält sich in den langsam fliessenden Strömen, die viel Schlamm und Trübsand haben, z. E. in der **Oder** und **Elbe**, desgleichen in grossen Landseen, auf. Er ist unter den Weißfischen der gröste, und gehört auch zum Geschlecht der Karpen. Er ist aber breiter und flächer, und hat grössere Schuppen von weisser Farbe. In der **Neumark** hat man Brassen, die mehr als eine Elle lang, und über eine halbe Elle breit sind. Einige wiegen an 20 Pfund. Die Laichzeit dieses Fisches ist im Merz und April. Man fängt ihn im Sommer und Winter. In der letztern Jahreszeit ist er am fettesten. Sein Fleisch ist zu schleimigt, zu fett und unverdaulich. Die mittelmäßig grossen Brassen sind die besten. Auch gebraten sind sie besser als gesotten. An einigen Orten werden sie geräuchert.

55) Die Bleye oder Blicke.

Sie hält sich in kleinen Flüssen, doch am liebsten in den Landseen und Teichen, auf. Sie hat mit dem

Bras-

Brassen in der Gestalt viel Aehnlichkeit, aber sie ist kleiner und breiter. Ihre Laichzeit ist im April und May. Sie nährt sich vom schlammigten Grunde der Flüsse, von Würmern und Fliegen. Sie hat ein weisses wohlschmeckendes leichtverdauliches Fleisch, das im Braten und Sieden weich bleibt. Weil sie aber viele Gräten hat, so macht man sich nichts daraus, und überläßt diesen sättigenden Fisch meistens dem gemeinen Mann.

56) Die Zärte.

Man findet sie am meisten in der **Elbe, Saale und Oder.** Sie ist weißglänzend, und hat einen purpurfarbenen Rücken und blaulichte Floßfedern. Sie ist länger, schmäler und dünner als die Gäse, und hat auch kleinere Schuppen. Ihr Fleisch ist süß, weichlich und sehr fett, daher man sie selten gesotten, sondern meistens gebraten und marinirt isset. Die marinirten kommen in Fässern aus der **Neumark** zu uns; sie sind aber etwas schwerverdaulich.

57) Die Marene oder Morene.

Sie gehört zum Geschlecht der Weißfische oder Ukeleyen, und wird in der **Mark Brandenburg** und in **Pommern** in unterschiedenen Seen in Menge gefangen. Man glaubt, sie habe ihren Namen von dem **Neumärkischen Städtlein Mohrin,** weil sie in dem dabey gelegenen grossen See häufig anzutreffen ist. Sie ist ein weißlichter Fisch, mit ganz silberfarbenen Schuppen, einem länglichten Kopf und grossen Augen, und wird etwa 8 bis 10 Zoll lang. Sie laichet um Martini. Ihr Fleisch ist wohlschmeckend, zart und gesund, und fast Forellenartig. Man pflegt die Marenen ent-

weder blos aus Salzwasser zu sieden, und sie, wenn sie kalt sind, mit Weineßig zu begiessen, und mit Petersilie zu bestreuen, oder man richtet sie mit einer Zwiebelbrühe zu. Man kann sie auch, wie kleine Heringe, einsalzen und räuchern. Je kleiner die Marenen sind, desto wohlschmeckender sind sie allerdings; aber sie liegen doch vielen Leuten des Abends hart im Magen, und daran mag wohl Schuld seyn, daß man sie mit Eßig, und gemeiniglich kalt, isset.

In dem **Maduwersee** im Amte **Colbaz**, in **Hinterpommern**, drey Meilen von **Stettin**, ist eine grosse Art Marenen, die eine Elle lang und sehr breit wird. Man nennt sie **Lachsmarenen**. Sie werden des Jahres zweymal, nemlich im Februar unter dem Eise, und im November bey offenem Wasser gefangen. Frisch schmecken sie wie Forellen, gedörret aber wie Lachs. Man kann sie in Stücken zerschnitten auf einem Rost braten, oder mit Rüben, wie die trockenen Hechte, zurichten. Man marinirt sie auch.

58) Der Koppe, Goppe, Kaulheupt, Rozkolbe.

Den Namen **Kaulheupt** oder **Kaulkopf** hat er wegen des unproportionirlichen grossen und breiten Kopfs; denn der Körper dieses Fisches trägt kaum so viel aus als der Kopf. **Rozkopf** heißt er, weil er sehr schleimigt und schlüpfrig ist. Er ist in den Flüssen und Bächen **Deutschlands**, **Frankreichs** und der **Schweiz**. In der **Donau** findet man ihn häufig. Er ist eines guten Fingers lang, weiß mit grauschwarzen Flecken. Er laichet im Merz. Sein Fleisch wird, sowohl gesot-

ten

ten als gebraten, für sehr delicat und leichtverdaulich gehalten. Der Rogen soll ungemein wohlschmeckend seyn.

59) Der Rape, Rappe.

Er ist ein Raubfisch, den man in der Elbe, Oder und andern Flüssen Deutschlands, auch in den Seen und Teichen findet. Er ist ziemlich breit, und wird über eine Elle lang. Er ist stark und fleischigt am Leibe, hat breite dicke und durchsichtige Schuppen, braunlichte Floßfedern, und einen gespaltenen Schwanz. Ueber dem ganzen Leibe ist er silberfarbig, am Rücken aber dunkelblau. Seine Laichzeit ist im April und May. Er hat ein weisses, wohlschmeckendes, gesundes Fleisch, das aber voll von Gräten ist. Man kann ihn sieden oder braten, und er bleibt immer leichtverdaulich. Man räuchert ihn auch, aber denn ist er hart und schwerverdaulich.

60) Die Güstern und Flinken.

Sie sind kleine Weißfische, etwa eine Spanne lang. Einige Autoren unterscheiden die Güstern von den Flinken, andere halten sie für einerley. Zur Speise machen wir nicht viel daraus, weil sie klein und sehr grätigt sind. Ungesund aber sind sie nicht.

61) Der Ukeley.

Er ist auch ein kleiner Weißfisch, ohngefähr einen Finger lang. Er schmeckt nicht übel, ob er gleich sonst nicht sehr geachtet wird.

Viertes Kapitel.

Von den Schaalthieren.

1) Die Austern.

Fast alle Länder, die an der See liegen, haben ihren Austerfang, so daß von der Türkey an durch das ganze Mittelländische Meer bis ganz herum in die Nordsee hinein allenthalben Austern zu haben sind, worunter denn freylich einige Verschiedenheiten, in Absicht auf die Grösse, Farbe, Rundung, Bauchigkeit und Geschmack vorkommen. Ihr Aufenthalt ist an den Ufern der Meere und an den Ausflüssen der Ströme. Die schmackhaftesten Austern sind die, welche in England bey Glocester, in Seeland bey Flißingen und Middelburg, in Norwegen auf der Westküste, in Dännemark bey Tondern und Flatstrand, und in Deutschland im Hollsteinschen und Jütländischen gefangen werden. Man unterscheidet sie in drey Arten. Die schlechtesten sind die **Leimaustern**, die sich im schlammigten Meeresgrunde aufhalten, und davon einen moderigten Geschmack haben. Besser sind die **Sandaustern**, die man im Sandgrunde findet. Diese schmecken rein und gut; sie müssen aber den **Bergaustern** nachstehen, welche sich an den Klippen der Berge des Meerufers ansetzen, und welche sehr fett, groß und voll sind. Von dieser letztern Art sind die sogenannten **Grönbärties** die wohlschmeckendesten. Sie haben ihren

ren Namen von der grünen Farbe, welche sie bekommen, wenn sie eine Weile in der Salzlake gelegen haben, mit welcher sie in Fässern aus England verschickt werden. Allein man sagt, es gebe in Holland Leute, welche die gemeinen Austern mit Grünspan färben, und sie für englische Grönbärties ausgeben; und D. Rosinus Lentilius führt ein Exempel an, da durch solche verfälschte Austern eine ganze Gesellschaft sehr krank, und beynahe vergiftet worden.

Die Austern, wenn sie eine gute und gesunde Speise seyn sollen, müssen frisch, von einer mäßigen Grösse, dick, weich, saftig und von reinem Geschmack seyn. Die einen kleinen schwarzen Ring haben, werden von den Austerverständigen für die saftigsten und schmackhaftesten gehalten. Bey kaltem Wetter sind die Austern am häufigsten und besten zu haben, weil sie sich ausser dem Meere in der Kälte gut halten, dagegen sie bey warmen Wetter, sonderlich wenn sie verschickt werden, leichtlich aufspringen, zu riechen anfangen und verderben.

Ueber die diätetischen Eigenschaften der Austern sind die Meynungen und Urtheile der Aerzte sehr getheilet. Diese Speise hat ihre übertriebene Lobredner und heftige Tadler. Viele Menschen, vornemlich in England und Holland, können in einer Mahlzeit über hundert Stück und mehr Austern auf einmal verzehren, und spüren nicht die geringste Beschwerde davon. Man schließt daraus, daß die Austern sehr leichtverdaulich sind. Bey unterschiedenen gallichten, scorbutischen, gichtischen und schwindsüchtigen Personen hat man zuweilen eine Linderung der Zufälle und merkliche Erquickung des Körpers nach dem Genuß

der Austern wahrgenommen, und man glaubt daher, daß diese Speise ungemein gesund und sehr nahrhaft sey, daß sie trocknen Naturen wegen ihrer anfeuchtenden Eigenschaft zuträglich sey, und daß sie das Blut abkühle, und dessen Schärfe versüsse. Hingegen berufen sich andere Aerzte auf die vielfältigen Exempel, da sich die Leute durch den Genuß der Austern, sogar durch dessen sehr mäßigen Genuß, den Magen verderben, faules Aufstossen darnach bekommen, grosse Magenbeschwerden leiden, und ein kaltes Fieber sich zuziehen. Sie glauben daher berechtiget zu seyn, die Austern für eine ungesunde und schwerverdauliche Speise zu halten.

Dieser Widerspruch kann sehr leicht gehoben, und die Meynungen beyder Partheyen können sehr leicht berichtiget werden. Es ist mit der Verdauung der Austern so beschaffen, wie mit der Verdauung der Eyer und anderer gallertig-flüßigen Speisen. Es gehört nemlich ein reiner und starker Magen dazu. Wer diesen hat, kann seinen Appetit in Austern ohne Schaden stillen. Wer aber einen schwachen, schlaffen, mit Schleim und Unreinigkeiten erfüllten Magen hat, der hat auch Ursache, die Austern als eine ihm sehr schädliche Speise zu verabscheuen. Fast keine Speise ist so geschwind einer Fäulniß unterworfen als eine Auster; sie muß also im Magen sehr geschwind verdauet werden, wenn nicht die Wärme des Magens ihre Fäulniß beschleunigen soll. Der lange Aufenthalt der Austern im Magen ist folglich dem Menschen sehr gefährlich, und in diesem mißlichen Falle befindet sich eine grosse Anzahl Menschen, die mit ihrem Magen beständig was zu schaffen haben. Diese Personen müssen die Austern ganz meiden, oder sie

mit

mit grosser Behutsamkeit geniessen. Man glaubt zwar, daß die Austern denn nicht so leicht im Magen faulen können, wenn man sie mit viel Zitronensaft speiset, und wenn man vielen Wein dabey trinket. Vornemlich loben die Austernliebhaber den Rheinwein und Champagner auf genossenen Austern. Allein, obgleich die Säuren den Austern die Neigung zur Fäulniß benehmen können, so machen sie deren Genuß darum nicht gesünder, und deren Verdauung nicht besser. Vielmehr ist es gewiß, daß die vegetabilischen Säuern den Magen und dessen Verdauungskräfte schwächen, und die Galle verdünnen und stumpf machen. Auch ist es ausser allem Zweifel, daß die geistreichen Weine in Menge getrunken die ärgsten Störer der guten Verdauung sind. Nun muß doch der, welcher viel Austern isset, auch viel Zitronensäure und Wein zu sich nehmen, wenn das zur Verhinderung der Fäulniß nöthige Verhältniß Statt haben soll. Was er also einerseits gut zu machen glaubt, verdirbt er andererseits in hohem Grade. Es ist der Wahrheit vollkommen gemäß, was Herr D. Unzer schreibt: „Ein Gericht Austern, das im Magen eine „Zeitlang verweilen soll, ohne zu faulen, erfodert ei„nen so grossen Zuguß von Weine oder anderer Säu„re, daß man nach einer starken Mahlzeit von Au„stern fast immer Gefahr läuft, entweder sie nicht zu „verdauen, oder sich zugleich mit Säure und Weine „zu überladen, und den Magen durch Kunst und Ge„schmack zu verderben. Die besten Austern sind we„gen ihres kalten Schleims und wegen der weichen „Fettigkeit, die sie besitzen, dazu am geschicktesten. „Man wird finden, wenn man sie irgend häufig ge„speiset hat, daß des andern Morgens der Magen „überladen und geschwächt sey; und diejenigen, welche

„am

„am besten dafür gesorgt haben, daß sie in ihrem „Magen nicht faulen sollen, das heißt, die, so den „meisten Wein dabey getrunken haben, bereuen ge„meiniglich am folgenden Morgen mit desto mehr „Eckel die Ueberladung, die ihnen am vorigen Tage „so angenehm war.„ Das unverdaulichste an der Auster ist der harte angewachsene sogenannte Kamm oder Wirbel.

Die meisten Menschen essen jedoch die Austern gern. Wer seinen Geschmack in den gehörigen Schranken zu halten weiß, den kann ich lehren, wie er es machen soll, wenn der mäßige Genuß der Austern ihm weniger schaden soll. Er esse sie nicht in grosser Menge, er esse sie frisch und roh, mit ihrem natürlichen Salzsaft, und, wenn dieser mangelt, mit etwas Salz und grobgestossenem Pfeffer, ohne Zitronensaft. Das beste Getränk zu den Austern ist Bier, oder ein mit etwas Wein vermischtes Wasser. Blosses Wasser würde mit den Austern den Magen erkälten. Blosser und vieler Wein macht, nach der Meynung einiger Aerzte, die Austern im Magen hart und schwerverdaulich. Die sich fürchten, daß die rohen Austern ihren Magen erschlaffen mögten, können sie in ihren eigenen Schaalen über glüende Kohlen mit etwas Butter und geriebenem Brod gesotten geniessen. Die also zubereiteten, wie auch die auf der Kohlpfanne mit einer Brühe von Butter und gelinden Gewürzen zugerichteten Austern, werden von vielen für gesund und allen Magen zuträglich gehalten. Die gebratenen aber, die gebackenen, und in allerhand Suppen, Saucen und Pasteten gekochten oder sonst zugerichteten Austern sind hart und überaus ungesund.

Zu der Zeit, da die Austern laichen, im Junius und Julius vornemlich, sind sie voll von kleinen röthlichten Würmern, und sehr schädlich zu essen, wenigstens in den warmen Ländern, wo ihr Genuß alsdenn beynahe solche Zufälle hervorbringet, wie vom genommenen Gifte. Daher ist es auch in Spanien verboten, sie um diese Zeit einzulegen, und öffentlich zu verkaufen. Ueberhaupt sind die Austern im Sommer krank und mager, und man erkennt das daran, daß sie inwendig bläulicht sind, und kein festes Wesen haben, sondern locker in der Schaale wackeln. Im Augustmonat aber sind sie wieder völlig gesund.

2) Die Krebse.

Die eßbaren Arten sind:

Die Krabben oder Taschenkrebse. Sie halten sich sowohl in den Flüssen und süssen Gewässern als auch in der See auf; erstere jedoch nur in den südlichen Gegenden Europens. In anderu Welttheilen aber sind sie fast überall, und die Seekrabben zeigen sich um ganz Europa herum im Meere. Sie leben von Würmern, Schnecken, Polypen, und andern schleimigten Wasserthieren. Sie kommen aber auch ans Land, und fressen Gras und Baumfrüchte; daher geschieht es in Indien zuweilen, daß der Genuß solcher Krabben, die von giftigen Kräutern gefressen haben, den Menschen gefährlich wird. Dieses haben wir von den Krabben aus den Nordischen Meeren nicht zu befürchten. Ihre Grösse ist nach ihren Arten unterschieden; es kommen aber aus der Nordsee in den Europäischen Seestädten oft welche zum Verkauf, die einen Schuh breit sind, und an zehn Pfund wiegen. Die Krabben überhaupt sind eine schwerverdauliche

Speise.

Speise. Die Strandkrabbe, welche daher so genennt wird, weil sie niemals weiter auf das Land, als am Strande, kommt, ist in der Nordsee sehr gemein, und wird für ein schmackhaftes Essen gehalten. Sie ist an Farbe graulich dunkelgrün, wird aber im Kochen ganz roth. Die allerbekannteste und auch unter den eßbaren Krabben die beste ist der gemeine **Taschenkrebs** aus der Nordsee. Er ist über zwey Fäuste groß, und die Scheeren haben schwarze Spitzen, die auch im Kochen schwarz bleiben. Von Michael bis Allerheiligen ist er am fettesten und zur Speise am besten. Man isset ihn gebraten oder gekocht, entweder mit einer gewürzten sauern Sauce, oder auch kalt mit Baumöl, Eßig und Pfeffer.

Der Seekrebs oder **Hummer.** Er ist an Gestalt den Flußkrebsen gleich, nur ist er sechs und mehrmalen grösser, ja man fand im Jahre 1764 an der Küste Englands einen Hummer, der drey Schuh lang und zwölf Pfund schwer war. Die gewöhnlichen Nordischen Hummer aber sind nur halb so groß. Von Ostern bis zum Johannistage ist er am vollesten, und zur Speise am besten, hernach nimmt er ab, und wechselt seine Schaalen. Das Weibchen wird für besser gehalten als das Männchen. Man hat zu Verführung der Hummer besondere Schiffe, die einen doppelten Boden führen, zwischen welchen man die Hummer in frischem Seewasser erhält, welches durch die Löcher des untern Bodens hineinfließt. Der Seekrebs hat ein hartes und unverdauliches Fleisch. Man siedet ihn in Wein, und speiset ihn dann mit Oel, Eßig und Petersilie. Das Fleisch in den Scheeren ist das beste, weniger hart, aber doch immer schwerverdaulich.

Die

Die Flußkrebse. Diese sind in allen Flüssen und süssen Wassern, und die gröſten davon sind über einen halben Schuh lang. Die grossen sind schwärzer oder mehr bräunlich, als die andern, und heissen Edelkrebse, sie sind aber schwerverdaulicher als die von mittlerer Grösse. Sie bekommen durch das Sieden eine schönrothe oder rothschwärzliche Farbe. Die kleinen sogenannten Steinkrebse aber werden, wenn sie gesotten worden, weiß oder bleichroth. Die Krebse können in Seen und Teichen fortgepflanzet werden. Man kann sie auch im Keller mit Brennnesseln und Ochsenleber lange erhalten, wenn man sie mit Eßig oder Bier besprenget. In den vier Monaten vom May bis zu Ende August sind die Krebse am vollesten, weichesten und schmackhaftesten. Ausser dieser Zeit sind sie hart, mager und voll Zwirn. Die Krebse haben, wie alle Fische, einen Ueberfluß von einem flüchtigen und laugenhaften Salze, das sie zur Fäulniß neiget. Kaum sind sie todt, so entwickelt sich schon ihre Fäulniß, und daher ist der Gebrauch entstanden, die Krebse, so wie viele Fische, lebendig zu sieden. Der Gestank eines faulenden Krebses ist so etwas unerträgliches, und breitet sich so weit aus, daß man recht eigentlich davon sagen kann, er stecke, wie die Pest, die Luft an. Um also die Gefahr von dem Genusse einer so leicht faulenden Speise zu verhüten, ist es löblich und vorsichtig, daß man die Krebse frisch gesotten und stark gesalzen geniesse. Das Fleisch der grossen Krebse ist unstreitig hart, sehr schwerverdaulich, und ohne besondere Nahrhaftigkeit. Die Mittelkrebse lassen sich von einem gesunden Magen besser bezwingen, und ihr Nahrungssaft erwärmet das Blut, und soll auch den Urin treiben. Ueberhaupt aber sind die Krebse keine Spei-

se für Kranke, denen man jedoch zuweilen die Krebssuppen, wenn sie genugsam verdünnt sind, mit Nutzen verordnet. Wer die Krebse des Abends verdauen will, der muß seinem Magen was zutrauen können; sonst hat er gewiß nächtliche Wallungen und unruhigen Schlaf. Man muß den Wahn fahren lassen, daß die Krebse das Blut reinigen und versüssen. Vielmehr kann man durch practische Beobachtungen darthun, daß das Fleisch der Krebse und die Krebsbrühen eine laugenartige, den Nerven feindselige, und das Blut erhitzende Eigenschaft an sich haben. Herr **Spielmann** schreibt, daß das Fleisch der Krebse zuweilen im Schlunde bey dem Niederschlucken Schmerzen hinterlasse, und daß auf deren Genuß Ausschläge, Magenweh und Gliederschmerzen erfolgt sind. Herr Professor **Gruner** erzählt in einem eigenen Programm die Geschichte eines Gelehrten, der allemal ein starkes Nesselfieber vom Genuß der Flußkrebse und deren Suppe bekommen hatte; und ich weiß den Fall, da jemand Blutspucken bekam, so oft er Krebssuppen aß. So wie man gewöhnlicher Weise die Krebssuppen bereitet, sind sie dem Magen zu schwer, und erfordern gute Verdauungskräfte. Sie sind insbesondere den Febricitanten und Sechswöchnerinnen, ja selbst den Entkräfteten und Schwindsüchtigen überaus schädlich, indem sie faule Säfte machen, und das Fieber vermehren. Will man aus den Krebsen eine für Schwache und Abgezehrte wahrhaftig nährende und lindernde Brühe auf eine heilsame Art zubereiten, so verfertigte man die Gallerte aus den Krebsen, und gebe solche alsdenn in vielem Wasser verdünnet zu genieſſen. Herr Doctor **Unzer** hat zu dergleichen Suppe folgende Anweisung

sung mitgetheilet: Man nimmt dreyßig Krebse und dreyßig Schnecken, säubert sie, als ob sie gespeiset werden sollten, zerstößt sie klein, und setzt sie hernach mit einem Loth frischer Butter auf ein gelindes Feuer. Wann dieses geschehen, so thut man zween gesäuberte und klein gehackte Kälberfüsse, und acht Pfund Brunnenwasser hinzu, und läßt es zusammen so lange kochen, bis nur noch ein Pfund Brühe nachbleibt. Alsdenn wirft man ein halbes Quentlein gestossene Muscatenblumen und eine Hand voll Körbelkraut hinein, läßt es noch einmal aufsieden, und preßt es durch eine starke Leinwand. So wird es in den Keller gesetzt, damit es wie eine Gallerte gerinne. Von dieser Gallerte kann ein abgezehrter Kranke, der noch gut verdauet, Morgens, Mittags und Abends, jedesmal zween Löffel voll in etwa sechs Löffeln voll ungesalzener Hünerbrühe auflösen, und sie trinken. Man kann mit diesem Vorrathe vier bis fünf Tage auskommen. Es ist aber dienlich, den Gebrauch ein paar Wochen lang fortzusetzen, und zu dem Ende muß diese Gallerte drey bis viermal zubereitet werden. Nur muß der Kranke kein starkes Fieber haben.

Die **Garnälen.** An einigen Orten nennt man sie die kleinen **Krabben.** Wenn sie groß sind, haben sie die Länge und Dicke eines kleinen Fingers, sonst aber nur mehrentheils die Dicke eines Federkiels. Sie werden in den Europäischen Meeren in unsäglicher Menge gefangen. Man isset sie gesotten oder gebraten mit Eßig und Pfeffer. Ihr zartes Fleisch ist leichtverdaulicher, aber nicht gesünder, als der andern Krebse; denn sie haben

auch einen starken laugenhaften Geruch und Geschmack.

3) Die Muscheln.

Die gemeine eßbare sogenannte **Mieß-** oder **Spitz-Muschel** hat Schaalen, welche glatt, bläulich violet, einigermassen keilförmig erhöhet, und hinten mit spitzen Angeln stumpf sind. Diese Muscheln sind fast in allen Meeren, jedoch nicht überall gleich groß, und nicht von gleicher Farbe. Sie übertreffen die aus den Sümpfen und Flüssen an Geschmack sehr, sind aber darum nicht gesünder und besser. Denn obgleich die Muscheln, wenn sie gut verdauet worden, stark nähren, so sind sie doch für die meisten Menschen hart und unverdaulich, und man ist bey deren Genuß niemals für eine Vergiftung, oder wenigstens niemals für solche Zufälle sicher, die uns in Gefahr des Lebens stürzen. Daher werden die Muscheln in Schweden nicht gegessen. In Norwegen aber, in England, Holland, und Deutschland, und vornemlich in Niedersachsen, wo man sie von Kiel bekommt, werden sie häufig gespeiset. Allein es vergeht auch in diesen Ländern kein Jahr, in welchem nicht einige Liebhaber der Muscheln ihren Appetit auf eine schröckliche Art büssen müssen. Es sind eine Menge von Beobachtungen in den Büchern der Aerzte aufgezeichnet, da diejenigen, welche Muscheln gegessen hatten, einige Stunden nach deren Genuß sehr krank geworden. Bald haben sie sich brechen müssen; bald ist ein Durchfall entstanden. Jederzeit aber haben die, welche sich schlimm darnach befunden haben, starke

Be-

Beängstigungen, entsetzliche Magen- und Gedärm-Schmerzen, gewaltiges Jucken der Haut, Aufschwellung der Haut, und einen blasigten oder dem Nesselfriesel ähnlichen Ausschlag bekommen. Die Exempel sind zwar selten, daß diese Zufälle unmittelbar den Tod gebracht haben; sie haben mehrentheils einige Tage gedauert, und die Kranken haben sich gebessert; aber der muß die Wollust seines Gaumens nicht bändigen können, welcher die verdächtigen Eigenschaften der Muscheln kennet, und sie doch isset. Man glaubt, die Muscheln sind im Herbst und Winter bis in den Merz unschädlich. Man verbietet, sie um den Neumond zu essen, Man hält sie denn für gesund und nicht giftig, wenn ihr Fleisch voll, fett und weiß ist, und im Kochen weiß bleibet, oder nur schwach roth wird. Wenn aber das Fleisch zitronenfarbig oder gar roth ist, wenn es einen scharfen oder bitterlichen Geschmack hat, und wenn es mager ist, so sollen dergleichen Muscheln giftig oder doch schädlich seyn. Allein die von der Farbe und Vollheit hergenommene Kennzeichen zeigen nur an, ob die Muscheln jung, frisch, fett und schmackhaft, oder ob sie alt und abgezehrt sind. Sonst aber lehren die Erfahrungen der Aerzte, daß die Muscheln, auch in der besten Jahreszeit und bey ihren besten Kennzeichen, obengedachte Zufälle hervorgebracht haben. Dagegen weiß man auch, daß oft magere, graulichte, gelblichte, oder rothe Muscheln ohne allem Schaden gegessen worden sind. Es ist ferner gewiß, daß die Muscheln nicht etwa besondern Naturen der Menschen schädlich sind. Denn Behrens, welcher eine eigene Schrift von der Schädlichkeit der Muscheln geschrieben hat, versichert, daß er Leute gekannt habe, die einmal von gegessenen Muscheln krank ge-

worden sind, und doch solche zu andern Zeiten sowohl vorher als nachher oft ohne allen Schaden gespeiset haben. Man versteht sich noch nicht darauf, die giftigen Muscheln von den unschädlichen zu unterscheiden. Es dürfen nur unter zehn oder zwölfen, die man etwa speiset, eine oder zwey giftig seyn, so ist das schon genug zur Hervorbringung obiger Zufälle. Vergebens bereitet man die Muscheln mit Essig oder Zwiebeln zu, in der Absicht, ihnen dadurch ihr Gift zu benehmen; denn dieser Zusatz schützet nicht gegen aller Gefahr.

4) Die Schildkröten.

Ob es gleich sehr selten geschieht, daß man in Europa eine lebendige See-Schildkröte zu sehen bekommt; so wird doch eine kurze Nachricht von diesem wunderbaren Thiere und seinem eßbaren Fleische hier nicht ganz am unrechten Orte stehen. Diese Thiere kommen am häufigsten am Strande des grossen Weltmeers zwischen den beyden Wendezirkeln vor. Sonderlich halten sie sich an vielen nicht sehr oder gar nicht bewohnten Inseln auf, und die Insel l'Ascension ist vornemlich dieser Thiere wegen berühmt. Die Reisenden haben sowohl unterschiedene Arten als auch eine unterschiedene Grösse an ihnen wahrgenommen. Eigentlich sind drey eßbare Arten. Die erste ist die sogenannte Habichtsschnäblichte Schildkröte, aus deren schuppigten Platten die Künstler eine Menge Sachen verarbeiten. Die zweyte ist die gröste und unter allen die schmackhafteste, indem sie ein so zartes angenehmes Fleisch hat, daß man es dem Hünerfleisch vorziehet. Sie wird die

grüne

grüne Schildkröte genennt, weil die Schaale etwas grünlicht aussieht. Die dritte Art ist die dickköpfigte. Sie ist zum Essen die schlechteste, und dienet daher fast zu nichts, als um den Thran oder ein Oel daraus zu schmelzen. Was die Grösse der See-Schildkröten betrifft, so zeigen schon die Deckel, die man in den Cabinetten aufbehält, daß sie beträchtlich ist. Denn man hat Schilde wie die Stubenthüren, und die Indianer, besonders die Negern, machen Kähne, Dächer und Zelter davon. Es können sechs, sieben und mehrere Personen auf einem Schilde stehen, und das Thier hat nach Verhältniß des Schildes eine grosse Kraft, indem es mit eben so vielen Menschen wegläuft, als sich darauf stellen können. Man trifft diese Schildkröten wenig auf dem Lande an; nur haben sie auf gewissen Inseln ihren eigenen Sammelplatz, vornemlich auf der Insel Caiman im Mexicanischen Meerbusen, auf der Ascensions-Insel im Atlantischen Meere, und auf Rodriguez im Indianischen Meere. Wie ergiebig die Ufer der Reiche Peru und Chili sind, kann man aus der Reise des Admirals Anson, und aus seinem Aufenthalte bey Juan Fernandez abnehmen, wo zugleich Nachricht zu finden, wie sich das Schiffsvolk durch das Essen dieser Schildkröten erquickt, und vom Scharbock curirt habe, indem sie die Zeit beobachteten, wann diese Thiere aus der See nach dem Strande zu schwammen, da sie denn bey der Gelegenheit eine grosse Menge derselben fiengen. Ausserdem aber trifft man auch mitten in der See ganze Haufen Schildkröten an, die auf dem Rücken beysammen schwimmen, und in der grösten Tageshitze auf der Oberfläche des Meeres schlafen. Vielleicht ist dieses die Ursache, daß zuweilen solche Schildkröten,

wenn

wenn sie durch einen Sturm überfallen und verschlagen werden, sich so gar bis in die Europäischen Gewässer verirren. So fieng man im Jahre 1707 in Holland im Wykersee eine Schildkröte, welche sechs Schuh lang war, und fünf hundert Pfund wog. Im Jahre 1729 fieng man an der Französischen Küste an der Mündung der Loire eine, welche sieben Schuh lang, und drey breit war. Vorzüglich aber ist diejenige merkwürdig, welche im Jahre 1754 vor Rochelle in dem sogenannten Loch oder Pertuis d'Antioche gefangen, und in die Abtey Louvaux gebracht wurde. Dieselbe wurde auf sieben bis acht hundert Pfund geschätzt. Der Kopf, der an diesem Thiere sehr klein ist, wog allein 29 Pfund, und jeder Fuß oder Schwimmflosse 52 Pfund. Die Leber war zu vier Mahlzeiten der ganzen Geistlichkeit dieser Abtey hinlänglich, und dreyßig Mann von den Arbeitern und Domestiken hatten an dem Fleische überflüssig zu essen. Man bekam aus dieser Schildkröte hundert Pfund Fett, welches geschmolzen, und hernach so feste wie Butter wurde, und sehr wohl schmeckte. Das Fleisch war dem Kalbfleisch ähnlich, hatte aber einen ziemlichen Bisam Geruch.

Die Schildkröten sind eine vorzügliche Nahrung nicht allein der Indianer, sondern der Europäer, die sich in Indien aufhalten. Ja die meisten Ostindischen Schiffe, die von Europa nach Indien fahren, oder zurück kommen, halten um deswillen an der Insel l'Ascension an, daß sie sich mit Schildkröten proviantiren können. Eben so werden jährlich von der Insel Mauritius oder Isle de France zwey bis drey Schiffe nach Rodriguez abgeschickt,

um

um einen Vorrath von Schildkröten zu holen, welche der Garnison und den Einwohnern ordentlich statt des Fleisches dienen, indem sich ihre Ladung durchgängig auf sieben bis acht tausend Land- und etwa fünf bis sechs hundert See-Schildkröten erstreckt, welche sie abschlachten und einsalzen. Frisch gegessen, und auf allerhand Art wie Kalbfleisch zugerichtet, schmecken die Schildkröten doch am besten. Ja wenn sie am Spieß gebraten worden, soll man sie vom Kalbfleisch nicht unterscheiden können. Es ist an den Schildkröten alles eßbar, auch sogar das Eingeweide. Jedoch hat das Rippenstück, das vier Finger breit ist, wenn es mit dem Fette gebraten, und mit Salz, Pfeffer und Zitronen gewürzt wird, den Vorzug. In Surinam läst man, wie Fermin berichtet, das Fleisch an der Schaale sitzen, beitzet es eine Nacht in Limoniensaft, kocht es hernach in der Schaale auf dem Heerd, und thut eine Sauce aus Eyern, Fett und den Eingeweiden dieses Thiers hinzu. Das ist ein theures aber delicates Essen. Das Fett ist wie Rindsmark, aber grünlich, und färbt auch den Urin grün. Die Eyer sind gelb, werden wie Hünereyer gekocht, und eben so zu allerhand Speisen gebraucht. Die See-Schildkröten haben auch ihren Nutzen in Krankheiten. Sie dienen wider dem Scharbock, und werden auch zur Cur der Lustseuche mit grossem Vortheil gebraucht; insbesondere soll im letztern Uebel die **Carettschildkröte** ein kräftiges Mittel seyn. Das Fleisch der **Carette** wird nicht zur Speise gebraucht, sondern allein zur Arzney, weil es eine purgirende Kraft hat. Die Eyer der **Carette** sind aber die schmackhaftesten.

Die Schildkröten auf der Ascensionsinsel, schreibt Osbek, wiegen von 500 bis 700 Pfund. Bey dem Kochen quillt ihr Fleisch ungemein, daher man eine Ascensions Schildkröte so schwer als einen Ochsen rechnet, und eine Besatzung von hundert und dreyßig Mann damit speisen kann. Man kann sie ohne Futter fünf bis sechs Wochen lang lebendig erhalten, wenn man sie nur täglich vier bis fünfmal mit Seewasser begießt, sie bald auf den Rücken, und bald auf den Bauch legt, und so viel als möglich für Hitze und Regen bewahret. Wenn man sie schlachtet, so hauet man ihr zuförderst den Kopf weg, und schneidet nachher die Schale herunter. Das Fleisch ist grau, und desto fetter, je mehr es ins schwärzliche fällt. Wenn das Fett gekocht ist, wird es grün, und schmeckt wie Mark; das übrige Fleisch ist theils weiß, theils von anderer Farbe, und schmeckt beynahe wie Rindfleisch. Das Fleisch wird in einer mit Schildkröteneyern zubereiteten Brühe gekocht, und mit Eßig gegessen. Die Brust wird mit Schaale und Fleisch unter dem Namen Callopée gebraten, und ist von vortreflichem Geschmacke. Die Gedärme und die Leber dienen ebenfalls zur Speise. Eine Schildkröte hat öfters 500, 600 bis 1500 Eyer. Diese sind ganz rund, haben kein Weisses, und sind mit einer weichen Schaale umgeben. Sie werden nie für sich allein, sondern in Suppen oder Pfannkuchen gegessen; ihr thranigter Geschmack aber schmeckt überall vor.

An der See-Schildkröte sind die Füsse wahre Schwimmflossen. Die Fluß-Schildkröten aber unterscheiden sich dadurch, daß ihre Füsse Zähen haben,

ben, die mit einer Schwimmhaut aneinander gewachsen sind. Sie halten sich in süssen Wassern auf, und ihr Vaterland ist das mittägige Europa, vornemlich das mittägige Frankreich und Italien. Sie finden sich aber auch in der Mark Brandenburg in einigen bewässerten Wäldern. Ihr Fleisch schmeckt gut, ist aber zähe und schwerverdaulich. Die daraus gekochten Brühen werden von den Franzosen und Italiänern gegen die Schwindsucht häufig gebraucht, so auch der Schildkröten-Syrup, der freylich ein gutes linderndes Brustmittel seyn kann.

Die **Land-Schildkröte** hat mit der Fluß-Schildkröte eine grosse Aehnlichkeit, ausgenommen, daß sie mehr auf dem Lande als im Wasser lebt, ja sich sogar in der Erde vergräbt. In Indien hält man ihr Fleisch für schmackhafter als an den Meer-Schildkröten, und die Leber ist eine Delicatesse. Solche ist verhältnißmäßig sehr groß. Denn wenn eine Land-Schildkröte nur funfzehn Pfund Fleisch hat, so wiegt die Leber allein fünf bis sechs Pfund. Das Fett soll so schmackhaft seyn, wie die beste Butter.

5) Die Schnecken.

Es werden zwar unterschiedene Arten von Erd-Schnecken sowohl mit als ohne Gehäuse von vielen Nationen, und vornemlich in den Catholischen Ländern, und bey den Griechen, zur Fastenzeit, häufig gegessen. Allein unter allen Landschnecken ist die Europäische Garten- oder Weinbergs-Schnecke zur Speise am besten, weil sie die gröste ist; denn sie

wird wohl so groß wie ein Hünerey. Man hält sie auch für die schmackhafteste, weil sie von Feldkümmel, Poley, Dosten, und andern aromatischen Kräutern lebet, die ihr einen bessern Geschmack geben. Die Römer mästeten vordem die Schnecken in eigenen Behältern. Das geschieht jetzt noch an vielen Orten Deutschlands. Man sammlet sie nemlich im Sommer, und legt in Teichen ordentliche Schneckenberge an, oder heget sie in Behältern, die mit geflochtenen Eisendrahtgittern bedeckt sind, und worinn man sie ordentlich mästet, um sie auf den Winter in der Küche brauchen zu können. Sie sind allerdings eine delicate Speise, sonderlich wenn sie von dem äusserlich daran hängenden Schleime wohl gereiniget sind. Allein sie sind eine schleimigte schwerverdauliche und auch wohl nicht nahrhafte Speise. Ich zweifle sehr daran, daß man Schwindsüchtige und Abgezehrte durch den Genuß der Schnecken geheilet und fett gemacht habe. Aber das ist nicht zu leugnen, daß die Schneckenbrühen allzuscharfe Säfte versüssen, und im trockenen und schwindsüchtigen Husten ein linderndes und geschmeidigmachendes Brustmittel seyn können.

Man kocht zu diesem Behuf acht bis zehn Stück in einem halben Maaß Wasser.

Register.

Register.

A.

Aal 109. ist dem Bandwurm unterworfen 108
Aalfett 24
Aalraupe 134
Adelfisch 142
Aland
Alose 111
Alte 111
Amsel 97
Ansjovis 122
Asch 143
Auerhahn 93
Auerochse 69
Austern 154

B.

Bär 80
Barbe 144
Barsch 135. 136
Bergensfisch 116
Biber 82
Birkhuhn 93
Blakfisch 122
Bley 150
Blicke 150
Blutspeisen 14
Bonetfisch 131
Botargo 130
Brassen 150. ist dem Bandwurm unterworfen 108
Bratfisch 149
Breitfisch 113
Brühe von Fleisch 26
Brühen oder Saucen 36
Büffel 70
Bückling 120. 121
Butt 125
Butter 59. saure 63
Butterbrühe 38
Buttermilch 64

C.

Cabeliau 112
Caninichen 79
Capaun 85
Cavear 128

D.

Dachs 80
Damhirsch 78
Dickmilch 66
Döbel 148
Drossel 96

E.

Eichhorn 79
Elendthier 79
Elrize 147
Elte 111
Ente 100
Esel 80
Eyer 86. 91.

F.

Feldhuhn 92
Ferkel 73

Fett 16
Fische 103
Fischotter 82
Flakfisch 113
Fleisch 31. geräuchertes 35
geröstetes 34
Flinken 153
Flunder 125
Forelle 139
Fröschling 75
Frosch 83
Fuchs 81

G.

Gangfisch 142
Gans 99
Garnälen 163
Gehirn 11
Geiß 70
Geißbock 70
Gemse 82
Gibel 147
Gitse 70
Goldammer 96
Goldamsel 98
Goppe 152
Gründling 137
Güster 153

H.

Häseling 148
Hahn 85
Hammel 72
Hase 78
Haselhuhn 92
Hauchforelle 140
Hausen 126
Hecht 143
Hellbutt 123
Hering 116
Hirsch 76
Holländische Brühe 38
Huche 141
Hüner 85
Hummer 160

J.

Jentling 149
Jese 149
Ilse 111
Iser 143

K.

Käse 47. 67
Kalb 40
Kalecutische Hüner 88
Kaldaunen 44
Karauze 147
Karpe 145
Karpenfett 24
Kaulbarsch 136
Kaulheupt 152
Kaulkopf 152
Ketzin 144
Kibitz 98
Klippfisch 114
Köhler 116
Koppe 152
Krabben 159
Krametsvögel 95
Kranich 98
Krebse 159-161
Kreßling 137
Kuh 45
Kuttelflecke 44

L.

Laberdan 113
Lachs 138
Lachsfett 24
Lachforelle 140

Lamm 72
Lamprete 132
Lavaret 142
Leber 13
Lenge 116
Lerche 95
Lunge 13

M.

Makrele 131
Mandelbrühe 38
Mark des Rücken 11. der Knochen 16. 24
Marene 151
Mayfisch 148
Meerbarbe
Meve
Meuser
Milch 45
Milchschotten 55
Milz 13
Mistelfink 96
Mistler 96
Molken 47. 55
Molkenbutter 63
Murmelthier 81
Muscheln 164

N.

Neunauge 133
Nieren 13
Norfling 149

O.

Ochse 41:44
Orf 149
Ortolan 96

P.

Parmesankäse 67
Peizker 137
Pfau 92
Phasan 92
Plateiß 124
Plöze 149
Pohlnische Brühe 37
Pomeranzenbrühe 39
Pricke 132
Puterhüner 91

Q.

Quappe 134
Quark 65
Quarkkäse 67

R.

Raff 124
Rape 153
Rebhuhn 92
Reh 77
Reiher 101
Rekling 123. 124
Rennthier 78
Rind 42
Roche 123
Röthling 141
Rohm 47. 58
Rohrhenne 101
Rothauge 149
Rothschär 113
Rozkolbe 152
Rührmilch 64
Rundfisch 114
Rutalg 16

S.

Sahne 47. 58
Salm 138
Salmarin 141
Salvelin 141
Sandbarsch 135
Sardellen 121

Saucen 36
Schaaf 72
Schabziger 69
Schäd 149
Scharre 126
Schelfisch 115
Schildkröte 166
Schinken 74
Schleue 146
Schlippermilch 65
Schmelzbutter 63
Schmerl 137
Schnarre 96
Schnecke 171
Schneehuhn 93
Schnepel 142
Schnepfe 96
Scholl 124
Schwan 101
Schwein 73. wildes 75
Schweinigel 81
Seebarsch 136
Seelaube 111
Skidr 67
Spanferkel 73
Speck 23. 74
Sprothering 122
Staar 98
Stachelschwein 81
Steifmatz 65
Steinbock 82
Steinbutt 126
Steinhuhn 93
Stier 42
Stint 141
Stör 107
Stockfisch 113
Stockbarsch 135
Storch 101
Strömling 120
Suppen von Fleisch 26

T.

Tättmilk 66
Tannhirsch 78
Taube 97
Taucher 101
Thonfisch 131
Thynfisch 131
Toppen 65
Trappe 97
Trüsche 134
Truthüner 91

U. V.

Uckeley 153
Vogelnester, indianische 101

W.

Wachtel 94
Wadecke 55
Wasserhenne 101
Wasserhüner 100
Weißfisch 142
Weißhuhn 93
Wels 138
Welsche Hüner 91
Wiedehopf 98
Wittling 116
Würste 75
Wurfling 149

Z.

Zärte 151
Zander 135
Ziege 70
Ziegerkäse 67

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Zückert, Johann Friedrich,

D. Johann Friedrich Zückert des Teltowschen Creises aßistirender Physikus, der Römischkayserlichen Academie der Naturforscher, der Churmaynzischen Academie nützlicher Wissenschaften zu Erfurt, und der Gesellschaft Naturforschender Freunde zu Berlin Mitglied, von den Speisen aus dem Bd.: Erste Fortsetzung

Berlin 1777

Path. 1414 h-2,1/2
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10475613-0
VD18 90546210